**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**

**vom 15. Juni 2017**

**über die Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* des Antrags auf Änderung der Spezifikation einer Bezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates (Almansa (g.U.))**

(2017/C 194/06)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates [1], insbesondere auf Artikel 97 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Spanien hat einen Antrag auf Änderung der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung „Almansa“ gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingereicht.

(2) Die Kommission hat den Antrag geprüft und festgestellt, dass die Bedingungen nach den Artikeln 93 bis 96, Artikel 97 Absatz 1 sowie den Artikeln 100, 101 und 102 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.

(3) Um die Vorlage von Einsprüchen gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zu ermöglichen, sollte daher der Antrag auf Änderung der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung „Almansa“ im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht werden —

BESCHLIESST:

*Einziger Artikel*

Der Antrag Spaniens auf Änderung der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung „Almansa“ (g.U.) gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ist im Anhang des vorliegenden Beschlusses enthalten.

Gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann gegen den Antrag auf Änderung der Spezifikation gemäß dem ersten Unterabsatz dieses Artikels Einspruch erhoben werden während einer Frist von zwei Monaten ab dem Datum der Veröffentlichung des vorliegenden Beschlusses im *Amtsblatt der Europäischen Union*.

Brüssel, den 15. Juni 2017

*Für die Kommission*

Phil HOGAN

*Mitglied der Kommission*

[1] ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

*ANHANG*

**„ALMANSA“**

**g.U.-ES-A0044-AM03**

Datum der Antragstellung: 31. August 2015

**Antrag auf Änderung einer Spezifikation**

1. **Auf die Änderung anwendbare Vorschriften**

Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 — nicht geringfügige Änderungen

2. **Beschreibung und Begründung der Änderung**

2.1. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Die Änderungen gehen zurück auf Veränderungen auf dem Weinmarkt, auf dem die Verbraucher zunehmend Weine mit niedrigem Alkoholgehalt und Weine aus neuen Traubensorten verlangen, die optimal auf unsere Böden und unser Klima zugeschnitten sind.

Darüber hinaus wird der Alkoholgehalt der jungen Weißweine, der Roséweine, der jungen Rotweine und der „Roble“-Rotweine für halbtrockene, liebliche und süße Weine präzisiert, wobei ein Alkoholgehalt von mindestens 9 % für diese Weinarten angegeben wird.

Aufgrund der Nachfrage des Marktes und des Wettbewerbs setzt die Ursprungsbezeichnung Almansa auf die Erzeugung von Qualitätsschaumweinen, die sich einem neuen Markt öffnen und die geschützte Ursprungsbezeichnung Almansa weiterhin fördern.

Aus diesem Grund werden in diesem Abschnitt die Parameter für die Herstellung von Qualitätsschaumwein festgelegt, die die geschützte Ursprungsbezeichnung Almansa tragen.

2.2. *Weinbereitungsverfahren*

Bei jungen Weißweinen, jungen Rotweinen, in Fässern gegorenem Weißwein und „Crianza“-Weißwein wird der maximale Druck beim Keltern gestrichen und der Höchstertrag bei der Ernte beibehalten. Der Ertrag der Ernte ist der gemessene Ertrag auf dessen Grundlage der Druck bestimmt wird, mit dem das Keltern erfolgen muss.

Für jungen Roséwein wird die Begrenzung der Mazerationszeit gestrichen, da es bei der Herstellung eines Weines nicht möglich ist, eine Mindest- oder Höchstdauer der Mazeration festzulegen, da diese vom Reifegrad der Trauben, von der Temperatur des Traubenmost während der Mazeration und von der Traubensorte abhängt. So wird verhindert, dass die Roséweine eine zu starke Farbe und einen hohen Tanningehalt erhalten, zu schwer werden und somit schlecht vermarktet werden können.

Es wird ein neuer Absatz für Qualitätsschaumweine angefügt wobei hervorgehoben wird, dass die Qualitätsschaumweine den Anforderungen des Buchstaben C in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 entsprechen müssen. Mit diesen Weinen wird die Ursprungsbezeichnung Almansa weiter ausgebaut. Darüber hinaus wird es möglich sein, die Art der Fermentation gemäß den Bestimmungen des Artikels 66 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission anzugeben.

2.3. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Mit diesem Absatz soll die Art der Abgrenzung des geografischen Gebiets geändert werden, indem dieses statt bisher durch Katasterflächen nunmehr durch Gemeinden definiert wird. Von 1975 (Erlass Nr. 16414 vom 19. Mai 1975 mit Vorschriften für die Ursprungsbezeichnung Almansa und die zuständige Kontrollbehörde) bis 2006 (Erlass vom 1. Februar 2006 der Consejería de Agricultura über die geltenden Produktionsnormen und andere Merkmale oder technische Spezifikationen der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Almansa) war das geografische Gebiet durch die Gemeinden definiert; im Jahr 2006 wurde die Produktionsnorm der betreffenden Weine geändert und das geografische Gebiet durch die Katasterflächen definiert.

Die derzeitige Definition des geografischen Gebiets wurde anhand der Rebflächen festgelegt. Dieses geografische Gebiet ist keine durchgehende Fläche, weist Inseln zwischen den in der Produktionsnorm aufgeführten Katasterflächen auf und entspricht nicht dem historischen Erzeugungsgebiet der Ursprungsbezeichnung Almansa, da die nicht miteinbezogenen Gebiete die Erzeugungsbedingungen der Ursprungsbezeichnung Almansa erfüllen und somit ebenfalls in die Spezifikation aufgenommen werden sollten. Durch die Änderung wird künftigen Fehlern vorgebeugt, die durch Flurbereinigung und Änderungen der Nomenklatur/Nummerierung der Flächen im Kataster entstehen können.

Daher wird beantragt, dass die Beschreibung des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung Almansa künftig die Parzellen und Rebflächen in den folgenden Gemeinden umfasst:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— das Gebiet der Gemeinde Chinchilla, d. h. das Gebiet Villar de Chinchilla, das durch die Straße AB-402 (von Horna nach Venta de Alhama) abgegrenzt wird, und auf der einen Seite an die Gemeinden Pétrola und Corral Rubio und auf der anderen Seite an die Gemeinden Bonete, Higueruela und Hoya Gonzalo angrenzt.

Diese Gemeinden bilden zusammen ein homogenes Gebiet, in dem die Boden- und Klimabedingungen vergleichbar sind und die geforderten Merkmale der Spezifikation der Ursprungsbezeichnung Almansa erfüllt werden, so wie sie in der Norm für die Erzeugung dieser Weine vor 2006 aufgeführt waren.

2.4. *Rebsorten*

Die schwarze Rebsorte „Pinot Noir" wird (als sekundäre Sorte) aufgenommen, da sie im geografischen Gebiet seit 2000 angebaut wird und es ermöglicht, Weine zu erzeugen, die den Qualitätsanforderungen der Ursprungsbezeichnung Almansa entsprechen.

2.5. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Dieser Absatz regelt die Verbindungen mit dem geografischen Gebiet in Bezug auf die Qualitätsschaumweine.

Die Boden- und Klimaverhältnisse des Gebiets, die Lage, die Erfahrung der Weinbauern als Erzeuger von Weinen und die Sorten der Ursprungsbezeichnung ermöglichen es, Trauben mit der für die Ursprungsbezeichnung erforderlichen Qualität für die Herstellung von Qualitätsschaumweinen zu erzeugen.

2.6. *Namen und Anschriften der Kontrollbehörden*

Es werden Name und Anschrift der Kontrollbehörden zum Zeitpunkt der Vorlage des Änderungsantrags angegeben und es wird der Internetlink beibehalten, unter dem die aktualisierten Daten der Kontrollbehörde für die geschützte Ursprungsbezeichnung Almansa eingesehen werden können.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name**

Almansa

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien der Weinbauerzeugnisse**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Junge Weine, weiß und rosé, trocken

Die Weißweine sind leicht und mäßig aromatisch, mit mittlerem Alkoholgehalt und von kräftig gelber Farbe.

Die Roséweine variieren von Erdbeerrosa bis himbeerfarben. Sie sind frisch, leicht und von mittlerer Säure. Im Mund sind sie fruchtig und lebendig.

Allgemeine Analysemerkmale:

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): | 11,5 |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): | 11,5 |

| | |
|---|---|
| Mindestgesamtsäuregehalt: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 10 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | 180 |

Junge Weine, weiß und rosé, halbtrocken, lieblich und süß

Hinsichtlich ihres Aussehens und ihres Aromas entsprechen diese Weine den trockenen Weinen der gleichen Sorte.

Der Geschmack ist ausgewogen in Bezug auf ihren Alkoholgehalt, den Säuregehalt und den Restzuckergehalt.

Allgemeine Analysemerkmale:

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): | 11,5 |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): | 9 |
| Mindestgesamtsäuregehalt: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 10 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l) | 180 |

Im Fass gegorene Weißweine und „Crianza"-Weißweine

Die Weine haben ein sauberes, glänzendes Erscheinungsbild und sind strohgelb mit goldenen Anklängen.

Sie weisen ein Primäraroma und ein Tertiäraroma mit rauchigen Anklängen auf, die aus dem Fass stammen. Mittlere bis hohe Intensität.

Ausgewogener Geschmack, mild mit einem fruchtigen Nachgeschmack und holzigen Anklängen.

Allgemeine Analysemerkmale:

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): | 11,5 |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): | 11,5 |
| Mindestgesamtsäuregehalt: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 11,7 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | 180 |

Junge Rotweine und „Roble"-Rotweine, trocken

Die Rotweine haben eine schlichte und leuchtende Farbe, in den Farbtönen lila/granat und/oder purpur. Ihr ausgezeichneter Säuregehalt ermöglicht eine Reifung und lange Lagerung. Die Weine haben ein sehr starkes Aroma und sind sehr farbintensiv, sie weisen eine gute Zusammensetzung von mittlerer Intensität auf.

Es handelt sich um vollmundige, fleischige Weine, von kräftiger Farbe, ausgewogen und mit leichten Tanninanklängen. Die in Eichenfässern gelagerten Weine haben eine durchschnittliche Persistenz und ein retronasales Aroma mit rauchigen Anklängen.

Allgemeine Analysemerkmale:

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): | 12 |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): | 12 |
| Mindestgesamtsäuregehalt: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 11,7 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | 150 |

Junge Rotweine und junge „Roble"-Rotweine, halbtrocken, lieblich und süß

Hinsichtlich ihres Aussehens und ihres Aromas entsprechen diese Weine den trockenen Weinen der gleichen Sorte.

Der Geschmack ist ausgewogen in Bezug auf ihren Alkoholgehalt, den Säuregehalt und den Restzuckergehalt.

Allgemeine Analysemerkmale:

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): | 12 |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): | 9 |
| Mindestgesamtsäuregehalt: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 11,7 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | 150 |

„Crianza", „Reserva" und „Gran reserva"-Rotweine

Kirsch- oder rubinrot, mit möglichen ziegelroten Anklängen. Mittelintensive oder mittlere Farbstärke.

Gute Mischung von fruchtigen, holzigen oder Gewürzaromen. Mittelhohe oder hohe Intensität.

Strukturierter Wein mit einem durchschnittlichen Tanningehalt und einem harmonischen und anhaltenden Nachgeschmack. *Höchstgehalt an flüchtiger Säure: 15 meq/l für gereifte Weine.

Allgemeine Analysemerkmale:

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): | 12 |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): | 12 |
| Mindestgesamtsäuregehalt: | 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 16,7 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | 150 |

Qualitätsschaumwein

Feine und andauernde Luftbläschen, bei Weißweinen blasse bis goldene und glänzende Farbe, bei Roséweinen Rosa- bis Ziegelrottöne. Klare und fruchtige Aromen; bei den Reserveweinen sind die Aromen intensiv. Im Mund sind sie ausgewogen und lebendig.

Allgemeine Analysemerkmale:

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol.): | 11 |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol.): | 10 |
| Mindestgesamtsäuregehalt: | 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 13,3 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): | 185 |

5. **Weinbauverfahren**

a) *Wesentliche önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Die alkoholische Gärung erfolgt bis zum Verbrauch der gesamten vergärbaren Zuckers; die zum Erhalt der typischen Primäraromen geeignete Temperatur darf bei Weißweinen nicht mehr als 20 °C, bei Roséweinen nicht mehr als 25 °C und bei Rotweinen nicht mehr als 28 °C betragen. Die Gärung kann gestoppt werden, um die Restzucker zu erhalten, oder ausgehend von trockenen Weinen, indem die Süßung mit konzentriertem Traubenmost aus dem Erzeugungsgebiet erfolgt.

Die Weine können eine Reifezeit durchlaufen, die für die Weine „Crianza", „Reserva" und „Gran reserva" jeweils 18, 24 bzw. 36 Monate beträgt. Die Fässer bestehen aus Eichenholz und haben ein Fassungsvermögen von 330 Litern.

Die Qualitätsschaumweine müssen den Anforderungen des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 genügen.

b) *Höchsterträge*

Weißweinsorten aus becherförmiger Reberziehung

7 860 kg Trauben je Hektar

Weißweinsorten aus becherförmiger Reberziehung

55 Hektoliter je Hektar

Rotweinsorten aus becherförmiger Reberziehung

6 430 kg Trauben je Hektar

Rotweinsorten aus becherförmiger Reberziehung

45 Hektoliter je Hektar

Weißweinsorten aus Spalier-Reberziehung

11 430 kg Trauben je Hektar

Weißweinsorten aus Spalier-Reberziehung

80 Hektoliter je Hektar

Rotweinsorten aus Spalier-Reberziehung

10 000 kg Trauben je Hektar

Rotweinsorten aus Spalier-Reberziehung

70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes Gebiet**

Das Gebiet um Parzellen und Rebflächen in den folgenden Gemeinden: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola und Chinchilla, Gebiet begrenzt durch die Straße AB-402 (von Horna nach Venta de Alhama), auf der einen Seite angrenzend an die Gemeinden Pétrola und Corral Rubio und auf der anderen Seite an die Gemeinden Bonete, Higueruela und Hoya Gonzalo.

7. **Wichtigste Keltertrauben**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der Zusammenhänge**

Wein

1) Ausführliche Informationen über das geografische Gebiet (natürliche und menschliche Einflüsse)

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Almansa ist ein Hochplateau, das im Osten an den sogenannten Korridor von Almansa des alten Königreichs von Valencia angrenzt. Dieser Ort markierte über Jahrhunderte hinweg den Übergang von den Ländern der Levante zu Kastilien. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal des Gebiets der Ursprungsbezeichnung Almansa gegenüber der Levante ist die Höhe, die von 400 m (im Nachbardorf von Fuente La Higuera) auf 700 m (in Almansa) über dem Meeresspiegel ansteigt, obwohl diese zwei Städte nur 15 Kilometer auseinander liegen. Es herrscht ein extrem kontinentales Klima mit sehr kalten und trockenen Wintern und sehr heißen Sommern. Die Niederschläge konzentrieren sich auf das Frühjahr und das Ende des Sommers und die jährliche Niederschlagsmenge liegt nicht höher als 250 mm pro Jahr.

Der Boden ist in der Regel kalkreich und bietet abwechselnd steinige Flächen mit wenig Substrat und andere sandigere und tiefere Böden. Dies sind in der Regel nicht sehr fruchtbare Flächen, die geringe Erträge pro Hektar abwerfen.

Die Gemeinden, die unter die Ursprungsbezeichnung Almansa fallen, befinden sich alle in der Provinz Albacete. Es handelt sich um einen höchst ländlichen Raum, dessen Hauptballungsraum die Stadt Almansa selbst mit ihren 26 000 Einwohnern ist. Die Landwirtschaft ist die wichtigste Ressource der Region. Die Ursprungsbezeichnung Almansa wurde 1966 geschaffen.

2) Information über die Qualität oder die Eigenschaften des Weins, die im Wesentlichen oder ausschließlich auf die geografischen Verhältnisse zurückgehen

Das kontinentale, semiaride Klima des Erzeugungsgebiets der Ursprungsbezeichnung Almansa erleichtert zusammen mit den wenig fruchtbaren Böden die Eigenkontrolle der Erzeugung, wobei die durchschnittliche Erzeugung bei 4 500 kg je Hektar liegt. Dieser niedrige Ertrag pro Rebe erhöht die Farbkonzentration, die Konzentration der Tannine und den Aromareichtum von Rotweinen. Während der Reifezeit ermöglicht die Höhe über dem Meeresspiegel eine sehr starke nächtliche Temperaturumkehr. Dies fördert die Erzeugung von Weinen hoher Qualität.

3) Zusammenhang zwischen den Merkmalen des geografischen Gebiets und der Qualität des Weines

Das Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Almansa befindet sich in einer Übergangsregion und die Rebflächen befinden sich in Ebenen, deren Böden durchlässig, kalkreich und nährstoffarm sind; darüber hinaus sind die durchschnittlichen Niederschlagsmengen gering und betragen nicht mehr als 250 mm pro Jahr. Die geringen Niederschlagsmengen, die Durchlässigkeit der Böden und die geringen Erträge ermöglichen die Erzeugung von Weinen von sehr starker Farb- und Aromaintensität.

Qualitätsschaumwein

1) Ausführliche Informationen über das geografische Gebiet (natürliche und menschliche Einflüsse)

Das extreme Klima mit sehr kalten und trockenen Wintern und sehr heißen Sommern im Anbaugebiet sowie die durchschnittliche Höhe, kalkreiche Böden und die Weinbautradition der Ursprungsbezeichnung Almansa bilden die geeigneten Bedingungen für die Erzeugung von Trauben mit der erforderlichen Qualität und ideale Bedingungen für die Herstellung von Qualitätsschaumweinen.

2) Information über die Qualität oder die Eigenschaften des Weins, die im Wesentlichen oder ausschließlich auf die geografischen Verhältnisse zurückgehen

Die geringen Niederschlagsmengen und die wenig fruchtbaren Böden führen zu einem niedrigen Traubenertrag je Hektar, wodurch die Qualitätsschaumweine der Ursprungsbezeichnung Almansa vollmundig und ausgewogen werden und andauernde feine Luftbläschen aufweisen können.

3) Zusammenhang zwischen den Merkmalen des geografischen Gebiets und der Qualität des Weines

Die extremen Temperaturen und der Kalkreichtum des Bodens ermöglichen es, die zugelassenen Sorten anzubauen und den Weinen Fülle und Ausgewogenheit zu verleihen; auch die Trockenheit, die geringen Erträge und die Sonneneinstrahlung sowie ein natürlicher Alkoholgehalt sorgen dafür, dass Qualitätsschaumweine mit dem festgelegten Alkoholgehalt erzeugt werden können.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Zusätzliche Bedingungen:

Ergänzende Bestimmungen zur Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Für die Angabe einer bestimmten einzigen Rebsorte ist es erforderlich, dass mindestens 86 % der Trauben von dieser Sorte stammen und dass dies im Weinregister erfasst ist.

10. **Link zur Produktspezifikation**

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