ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 15ης Ιουνίου 2017

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [Almansa (ΠΟΠ)]

(2017/C 194/06)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου [1], και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Η Ισπανία υπέβαλε αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών της ονομασίας «Almansa» σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

(2) Η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και διαπίστωσε ότι οι πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

(3) Ως εκ τούτου, για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος που αφορούν την ονομασία «Almansa»,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Almansa» (ΠΟΠ) σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 εμφαίνεται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος, η οποία αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, ισχύει επί χρονικό διάστημα δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 15 Ιουνίου 2017.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

[1] ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«ALMANSA»

AOP-ES-A0044-AM03

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 31 Αυγούστου 2015

Αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών

1. **Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού αριθ. 1308/2013 — Τροποποίηση μη ήσσονος σημασίας

2. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

2.1. *Περιγραφή του προϊόντος*

Οι προτεινόμενες τροποποιήσεις στοχεύουν στην προσαρμογή στις αλλαγές που έχουν σημειωθεί στην αμπελοοινική αγορά, καθώς οι καταναλωτές ζητούν ολοένα και περισσότερο οίνους χαμηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλη και οίνους από νέες οινοποιήσιμες ποικιλίες που έχουν προσαρμοστεί με βέλτιστο τρόπο στα εδάφη και το κλίμα της περιοχής παραγωγής του προϊόντος.

Επιπλέον, καθορίζεται συγκεκριμένα ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων λευκός νεαρός, ροζέ, ερυθρός νεαρός και ερυθρός «roble» για τους ημίξηρους, τους ημίγλυκους και τους γλυκούς οίνους, με αναφορά, για το συγκεκριμένο είδος οίνων, της τιμής 9 % για τον ελάχιστο αλκοολικό βαθμό.

Λόγω της ζήτησης και του ανταγωνισμού στην αγορά, η ονομασία προέλευσης «Almansa» επιδιώκει να προωθήσει την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας που απευθύνονται σε μια νέα αγορά και ταυτοχρόνως συνεχίζουν να κάνουν γνωστή την ονομασία προέλευσης «Almansa».

Για τον λόγο αυτό, στο παρόν τμήμα, καθορίζονται οι παράμετροι που πρέπει να τηρούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν την ονομασία προέλευσης «Almansa».

2.2. *Οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιήθηκαν*

Για τον λευκό νεαρό οίνο, τον νεαρό ερυθρό οίνο, τον λευκό οίνο ζύμωσης σε βαρέλι και τον λευκό οίνο «Crianza», απαλείφεται η μέγιστη πίεση συμπίεσης, ενώ διατηρείται σταθερή η μέγιστη τιμή απόδοσης της συγκομιδής. Η απόδοση της συγκομιδής είναι η μετρούμενη απόδοση και χρησιμοποιείται ως βάση για τον καθορισμό της οριακής τιμής πίεσης που ασκείται κατά τη συμπίεση.

Για τον νεαρό ροζέ οίνο, απαλείφεται το όριο για τη διάρκεια της διαβροχής διότι δεν είναι δυνατόν να καθοριστούν η ελάχιστη και η μέγιστη διάρκεια της περιόδου διαβροχής για την παραγωγή ενός οίνου, δεδομένου ότι η διάρκεια αυτή εξαρτάται από τον βαθμό ωρίμασης του σταφυλιού, τη θερμοκρασία του γλεύκους κατά την περίοδο διαβροχής και την ποικιλία των σταφυλιών. Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγεται το ενδεχόμενο να έχουν οι ροζέ οίνοι υπερβολικά έντονο χρώμα, υπερβολική ποσότητα τανίνης, να είναι υπερβολικά δυνατοί και δυσπώλητοι.

Προστίθεται μία νέα παράγραφος για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, στην οποία διευκρινίζεται ότι οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας πρέπει να προσαρμοστούν στις απαιτήσεις του σημείου Γ. του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009. Οι οίνοι αυτοί υποβάλλονται σε μεταποίηση για την παραγωγή των οίνων με την ονομασία προέλευσης «Almansa». Επιπλέον, θα επιτρέπεται να αναγράφεται το είδος της ζύμωσης σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 66 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής.

2.3. *Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Στο σημείο αυτό ζητείται αλλαγή της μεθόδου προσδιορισμού της οριοθετημένης περιοχής ώστε να προσδιορίζεται με βάση τους δήμους που την αποτελούν και όχι τα κτηματολογικά πολύγωνα, όπως συμβαίνει επί του παρόντος. Από το 1975 (διάταγμα αριθ. 16414, της 19ης Μαΐου 1975, περί ρυθμίσεως της ονομασίας προέλευσης «Almansa» και του ρυθμιστικού της συμβουλίου) έως το 2006 (διάταγμα της 1ης Φεβρουαρίου 2006 του Περιφερειακού υπουργείου Γεωργίας, για τον καθορισμό των προτύπων παραγωγής και των άλλων χαρακτηριστικών ή τεχνικών προδιαγραφών του οίνου με την ονομασία προέλευσης «Almansa»), η γεωγραφική περιοχή οριζόταν με βάση τις κοινότητες· το 2006, τροποποιήθηκε το πρότυπο παραγωγής των εν λόγω οίνων και η γεωγραφική περιοχή ορίστηκε με βάση τα κτηματολογικά πολύγωνα.

Ο ισχύων ορισμός της γεωγραφικής περιοχής έχει καθοριστεί βάσει των εκτάσεων που είναι φυτεμένες με αμπέλια. Αυτή η γεωγραφική περιοχή δεν είναι συνεχής, καθώς παρουσιάζει νησίδες μεταξύ των κτηματολογικών πολυγώνων που αναφέρονται στο πρότυπο παραγωγής και δεν αντιστοιχεί στην ιστορική περιοχή παραγωγής της ονομασίας προέλευσης «Almansa», δεδομένου ότι οι περιοχές που δεν συμπεριλαμβάνονται πληρούν τις προϋποθέσεις για την παραγωγή του οίνου «Almansa» και θα έπρεπε συνεπώς να περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές. Η προτεινόμενη τροποποίηση θα επιτρέψει την αποφυγή σφαλμάτων στο μέλλον λόγω αναδασμού και λόγω αλλαγών στην ονοματολογία/αρίθμηση των κτηματολογικών πολυγώνων στο κτηματολόγιο.

Για τον λόγο αυτό, ζητείται να περιλαμβάνει η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας προέλευσης «Almansa» τα αγροτεμάχια και αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στις ακόλουθες κοινότητες:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— την περιοχή του δήμου Chinchilla, που αντιστοιχεί στη συνοικία του Villar de Chinchilla, η οποία οριοθετείται από την παράπλευρη οδό AB-402 (που συνδέει την Horna με την Venta de Alhama) και η οποία συνορεύει αφενός με τις κοινότητες Pétrola και Corral Rubio και, αφετέρου, με τις κοινότητες Bonete, Higueruela και Hoya Gonzalo.

Όλες αυτές οι κοινότητες σχηματίζουν ομοιογενή περιοχή στην οποία οι εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες είναι παρεμφερείς και παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά που απαιτούνται από τις προδιαγραφές του προϊόντος με την ονομασία προέλευσης «Almansa», όπως αναφέρονταν στο πρότυπο παραγωγής για τους εν λόγω οίνους το οποίο ίσχυε πριν από το 2006.

2.4. *Οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιού*

Συμπεριλαμβάνεται η ποικιλία μαύρου σταφυλιού «Pinot Noir» (ως δευτερεύουσα ποικιλία), καθότι καλλιεργείται εντός της γεωγραφικής περιοχής από το 2000 και επιτρέπει να λαμβάνονται οίνοι που να διαθέτουν την απαιτούμενη ποιότητα για την παραγωγή της ονομασίας προέλευσης «Almansa».

2.5. *Δεσμός*

Η παρούσα παράγραφος διασαφηνίζει τους υφιστάμενους δεσμούς με τη γεωγραφική περιοχή όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους ποιότητας.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες, η γεωγραφική θέση της περιοχής παραγωγής, η πείρα των αμπελουργών ως οινοπαραγωγών και οι ποικιλίες της ονομασίας προέλευσης παρέχουν τις αναγκαίες προϋποθέσεις για την παραγωγή σταφυλιών της ποιότητας που απαιτείται για την παραγωγή των οίνων της ονομασίας προέλευσης οι οποίοι χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των αφρωδών οίνων ποιότητας.

2.6. *Ονόματα και διευθύνσεις των αρχών ελέγχου*

Αναφέρονται τα ονόματα και οι διευθύνσεις των αρμόδιων ελεγκτικών αρχών που ασκούσαν καθήκοντα κατά τη χρονική στιγμή της υποβολής της αίτησης τροποποίησης και διατηρείται ο ηλεκτρονικός σύνδεσμος προς τον ιστότοπο που παρέχει επικαιροποιημένες πληροφορίες για τις αρχές ελέγχου της ΠΟΠ «Almansa».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία**

Almansa

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)**

Οίνοι νεαροί, λευκοί και ροζέ, ξηροί

Οι λευκοί οίνοι είναι ελαφρείς, μέσου αλκοολικού βαθμού, με έντονο κίτρινο χρώμα και μετρίως αρωματικοί.

Οι ροζέ οίνοι έχουν χρώμα από ρόδινο φράουλας έως ρόδινο σμέουρων. Είναι δροσεροί, ελαφρείς, μέτριας οξύτητας. Στο στόμα είναι ευχάριστοι και φρουτώδεις.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	10
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	180

Οίνοι νεαροί, λευκοί και ροζέ, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκείς

Όσον αφορά την εμφάνιση και το άρωμά τους, οι εν λόγω οίνοι μοιάζουν με τους άλλους ξηρούς οίνους που παράγονται από τις ίδιες ποικιλίες.

Η γεύση τους είναι ισορροπημένη σε σχέση με τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	10
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	180

Λευκός οίνος ζυμωμένος σε βαρέλια και λευκός οίνος «Crianza»

Όσον αφορά την εμφάνισή του, ο εν λόγω οίνος είναι καθαρός και στιλπνός, με χρώμα αχυροκίτρινο και/ή χρυσές ανταύγειες.

Όσον αφορά το άρωμα, παρουσιάζει πρωτογενή αρώματα και τριτογενή αρώματα φρυγμένου που οφείλονται στο βαρέλι. Μέσης έως υψηλής έντασης.

Στο στόμα, το προϊόν είναι ισορροπημένο, με γλυκιά γευστική αίσθηση, με φρουτώδη επίγευση και νότες ακατέργαστου ξύλου.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	11,7
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	180

Οίνος ερυθρός νεαρός και οίνος ερυθρός «roble», ξηροί

Οι ερυθροί οίνοι έχουν χρώμα βαθύ και φωτεινό, με ιώδεις/βαθυκόκκινες και/ή πορφυρές αποχρώσεις. Το άριστο επίπεδο οξύτητας επιτρέπει την παλαίωση και διατήρηση επί μακρύ χρονικό διάστημα. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερα έντονο άρωμα και έντονο χρώμα και παρουσιάζουν ισορροπημένο σύνολο μεσαίας έντασης.

Πρόκειται για οίνους με γεμάτο σώμα και σαρκώδεις, με χρώμα πλούσιο, ισορροπημένους και ελαφρώς δριμείς. Όσοι έχουν διατηρηθεί σε δρύινα βαρέλια έχουν μεσαία εμμονή και οπισθορινικό άρωμα με νότες φρυγμένου.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	11,7
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Οίνος ερυθρός νεαρός και οίνος ερυθρός νεαρός «Roble», οίνος ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός.

Όσον αφορά την εμφάνιση και το άρωμά τους, οι εν λόγω οίνοι μοιάζουν με τους άλλους ξηρούς οίνους που παράγονται από τις ίδιες ποικιλίες.

Η γεύση τους είναι ισορροπημένη σε σχέση με τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	11,7
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Οίνοι ερυθροί «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva»

Χρώματος κόκκινου του κερασιού ή του ρουμπινιού, με ενδεχόμενες κεραμιδί αποχρώσεις. Χρώμα μέτριο-έντονο ή μέτριο.

Ένα καλό μείγμα από φρουτώδη αρώματα και αρώματα βαρελιού ή μπαχαρικών. Ένταση μεσαία-υψηλή ή υψηλή.

Δομημένος οίνος με μέσο επίπεδο τανίνης και αρμονική και μακρά επίγευση. * Μέγιστη πτητική οξύτητα: 15 meq/l για τους παλαιωμένους οίνους.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	16,7
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	150

Αφρώδης οίνος ποιότητας

Λεπτές φυσαλίδες μεγάλης διάρκειας, ωχροκίτρινες έως χρυσοκίτρινες ανταύγειες για τους λευκούς, ρόδινες έως κεραμιδί για τους ροζέ οίνους. αρώματα καθαρά και φρουτώδη. Στους οίνους «Reserva», τα αρώματα είναι έντονα. Στο στόμα, είναι ισορροπημένοι και ευχάριστοι.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	11
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,3
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	185

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

Η διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης πρέπει να διενεργείται έως την πλήρη μετατροπή των ζυμώσιμων σακχάρων· η κατάλληλη θερμοκρασία για να ληφθούν τα χαρακτηριστικά πρωτογενή αρώματα δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 20 °C για τους λευκούς οίνους, τους 25 °C για τους ροζέ οίνους και τους 28 °C για τους ερυθρούς οίνους. Η ζύμωση μπορεί να διακόπτεται για να διατηρηθούν τα υπολειμματικά σάκχαρα ή, όταν ο αρχικός οίνος είναι ξηρός, προσφεύγοντας στη γλύκανση με διορθωμένα συμπυκνωμένα γλεύκη που προέρχονται από την περιοχή παραγωγής.

Οι οίνοι μπορεί να υποβάλλονται σε παλαίωση η οποία, για τους οίνους «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva» θα διαρκεί 18, 24 ή 36 μήνες, αντιστοίχως. Τα βαρέλια πρέπει να είναι δρύινα, χωρητικότητας 330 λίτρων.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας πρέπει να προσαρμοστούν στις απαιτήσεις του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Ποικιλίες λευκών οίνων που προέρχονται από αμπέλους κλαδεμένες σε κύπελλο

7 860 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Ποικιλίες λευκών οίνων που προέρχονται από αμπέλους κλαδεμένες σε κύπελλο

55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ποικιλίες ερυθρών οίνων που προέρχονται από αμπέλους κλαδεμένες σε κύπελλο

6 430 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Ποικιλίες ερυθρών οίνων που προέρχονται από αμπέλους κλαδεμένες σε κύπελλο

45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ποικιλίες λευκών οίνων που προέρχονται από αμπέλους κλαδεμένες σε σπαλιέρα

11 430 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Ποικιλίες λευκών οίνων που προέρχονται από αμπέλους κλαδεμένες σε σπαλιέρα

80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ποικιλίες ερυθρών οίνων που προέρχονται από αμπέλους κλαδεμένες σε σπαλιέρα

10 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Ποικιλίες ερυθρών οίνων που προέρχονται από αμπέλους κλαδεμένες σε σπαλιέρα

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη περιοχή**

Η περιοχή περιλαμβάνει τα αγροτεμάχια και τα αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στις ακόλουθες κοινότητες: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola και Chinchilla, περιοχή οριοθετούμενη από την παράπλευρη οδό AB-402, (που συνδέει την Horna με την Venta de Alhama) και η οποία συνορεύει αφενός με τις κοινότητες Pétrola και Corral Rubio και, αφετέρου, με τις κοινότητες Bonete, Higueruela και Hoya Gonzalo.

7. **Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιού**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Περιγραφή του (των) δεσμού(-ών)**

Οίνος

1. Λεπτομερή στοιχεία της γεωγραφικής περιοχής (φυσικοί και ανθρωπογενείς παράγοντες)

Η γεωγραφική περιοχή που περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης Almansa είναι ένα υψίπεδο που γειτνιάζει ανατολικά, μέσω του διαδρόμου της Almansa, με το παλαιό Βασίλειο της Βαλένθια. Επί αιώνες η περιοχή αποτέλεσε σημείο διέλευσης από τα εδάφη του Λεβάντε προς την περιοχή της Καστίλλης. Το βασικό στοιχείο διάκρισης της περιοχής που καλύπτει την ονομασία προέλευσης «Almansa» από τα εδάφη του Λεβάντε είναι η διαφορά υψομέτρου, το οποίο από 400 m (στο γειτονικό χωριό Fuente La Higuera) αυξάνεται σε 700 m (στην Almansa), ενώ οι δύο πόλεις απέχουν μόλις 15 χιλιόμετρα. Το κλίμα είναι δριμύ ηπειρωτικό, με πολύ ψυχρούς και ξηρούς χειμώνες που εναλλάσσονται με πολύ θερμά καλοκαίρια. Οι βροχοπτώσεις σημειώνονται κυρίως την άνοιξη και στα τέλη του καλοκαιριού, ενώ το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων δεν υπερβαίνει τα 250 mm.

Το έδαφος είναι γενικά πλούσιο σε ασβεστολιθικά πετρώματα και παρουσιάζει εναλλαγή πετρωδών εκτάσεων στο λεπτό υπόστρωμα και άλλων περιοχών με εδάφη πιο αμμώδη και βαθιά. Τα εδάφη δεν είναι γενικά πολύ γόνιμα και οι αποδόσεις ανά εκτάριο σε προϊόντα είναι χαμηλές.

Οι κοινότητες που αποτελούν την περιοχή παραγωγής του προϊόντος με την ονομασία προέλευσης «Almansa» βρίσκονται όλες εντός της επαρχίας Albacete. Πρόκειται για κυρίως αγροτική περιοχή, με κυριότερο αστικό κέντρο την πόλη Almansa, με τους 26 000 κατοίκους της και τη γεωργία να αποτελεί τον κύριο οικονομικό πόρο της περιοχής. Η ονομασία προέλευσης «Almansa» δημιουργήθηκε το 1966.

2. Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του οίνου, τα οποία οφείλονται, ουσιαστικά ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον.

Το ημίξηρο ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής παραγωγής της ονομασίας προέλευσης «Almansa», σε συνδυασμό με τα φτωχά εδάφη, διευκολύνει τον αυτοέλεγχο της παραγωγής στους αμπελώνες, με μέση απόδοση ανά εκτάριο 4 500 kg. Η χαμηλή αυτή απόδοση ανά πρέμνο αυξάνει τη χρωματική συγκέντρωση, την περιεκτικότητα σε τανίνες και τον αρωματικό πλούτο των ερυθρών οίνων. Κατά το στάδιο της ωρίμασης, το υψόμετρο επιτρέπει πολύ σημαντική νυκτερινή θερμική αναστροφή. Αυτό το φαινόμενο ευνοεί την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.

3. Δεσμός μεταξύ των χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας του οίνου

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος με την ονομασία προέλευσης «Almansa» βρίσκεται σε περιοχή μετάβασης, οι αμπελώνες βρίσκονται στις πεδινές περιοχές, οι οποίες χαρακτηρίζονται από διαπερατά εδάφη που είναι πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα και φτωχά σε θρεπτικά συστατικά· επιπλέον, το μέσο ύψος των βροχοπτώσεων είναι χαμηλό, καθώς δεν υπερβαίνει τα 250 mm ετησίως. Το χαμηλό ύψος των βροχοπτώσεων, η διαπερατότητα των εδαφών και η χαμηλή απόδοση επιτρέπουν να παράγονται οίνοι με πολύ έντονο άρωμα και χρωματική ένταση.

Αφρώδης οίνος ποιότητας

1. Λεπτομερή στοιχεία της γεωγραφικής περιοχής (φυσικοί και ανθρωπογενείς παράγοντες)

Το δριμύ κλίμα στην περιοχή παραγωγής, που χαρακτηρίζεται από πολύ ψυχρούς και ξηρούς χειμώνες και πολύ θερμά καλοκαίρια, καθώς και το μέτριο υψόμετρο, τα πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα εδάφη και η αμπελουργική παράδοση του προϊόντος με την ονομασία προέλευσης «Almansa» συνιστούν τις κατάλληλες προϋποθέσεις για την παραγωγή σταφυλιών τα οποία να διαθέτουν την απαιτούμενη ποιότητα και τις ιδανικές προϋποθέσεις για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας.

2. Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του οίνου, τα οποία οφείλονται, ουσιαστικά ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον.

Οι ελάχιστες βροχοπτώσεις και τα φτωχά εδάφη οδηγούν σε μικρότερες αποδόσεις της παραγωγής σταφυλιών ανά εκτάριο, στοιχείο που προσδίδει στους αφρώδεις οίνους ποιότητας με την ονομασία προέλευσης «Almansa» ευρύτητα και ισορροπία, και τους επιτρέπει να παρουσιάζουν λεπτές φυσαλίδες που διαρκούν πολύ.

3. Δεσμός μεταξύ των χαρακτηριστικών της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας του οίνου.

Οι ακραίες θερμοκρασίες και τα πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα εδάφη επιτρέπουν την καλλιέργεια εγκεκριμένων ποικιλιών οι οποίες προσδίδουν στους οίνους ευρύτητα και ισορροπία·· ομοίως, η ξηρασία, οι χαμηλές αποδόσεις και η ηλιοφάνεια, καθώς και ο φυσικός αλκοολικός τίτλος επιτρέπουν την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας με καθορισμένο αλκοολικό τίτλο.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τη χρησιμοποίηση της ονομασίας μιας συγκεκριμένης και μοναδικής ποικιλίας αμπέλου, είναι απαραίτητο να προέρχεται από την εν λόγω ποικιλία τουλάχιστον το 86 % των σταφυλιών και το συγκεκριμένο στοιχείο να έχει καταγραφεί στο αμπελοοινικό μητρώο.

10. **Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος**

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