KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,

15. juuni 2017,

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamise kohta *Euroopa Liidu Teatajas* [Almansa (KPN)]

(2017/C 194/06)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007, [1] eriti selle artikli 97 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

(1) Hispaania on esitanud nimetuse „Almansa“ tootespetsifikaadi muutmise taotluse vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105.

(2) Komisjon vaatas taotluse läbi ja leidis, et määruse (EL) nr 1308/2013 artiklites 93–96, artikli 97 lõikes 1 ning artiklites 100, 101 ja 102 sätestatud tingimused on täidetud.

(3) Selleks et lubada vastuväidete esitamist vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98, tuleks nimetuse „Almansa“ tootespetsifikaadi muutmise taotlus avaldada *Euroopa Liidu Teatajas*.

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Nimetuse „Almansa“ (KPN) tootespetsifikaadi muutmise taotlus, mis vastab määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105, on esitatud käesoleva otsuse lisas.

Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98 annab käesoleva otsuse avaldamine õiguse esitada vastuväiteid käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud tootespetsifikaadi muutmise suhtes kahekuulise tähtaja jooksul alates käesoleva otsuse avaldamise kuupäevast *Euroopa Liidu Teatajas*.

Brüssel, 15. juuni 2017

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Phil HOGAN

[1] ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

LISA

„ALMANSA“

AOP-ES-A0044-AM03

Taotluse esitamise kuupäev 31. august 2015

Tootespetsifikaadi muutmise taotlus

1. **Muutmise puhul kohaldatavad eeskirjad:**

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. **Muudatuse põhjuste kirjeldus**

2.1. *Toote kirjeldus*

Muudatused on seotud veiniturul toimuvate uuendustega. Tarbijad nõuavad üha enam väiksema alkoholisisaldusega veine ning veine, mis on valmistatud uutest viinamarjasortidest, mis on optimaalselt kohandunud piirkonna mullastiku- ja kliimatingimustega.

Muu hulgas täpsustatakse noorte valgete, noorte punaste ja punaste veinide („Roble“) alkoholisisaldust poolkuivade, poolmagusate ja magusate veinide puhul, märkides selliste veinide minimaalseks alkoholisisalduseks 9 %.

Turunõudluse ja konkurentsi tõttu on päritolunimetuse Almansa all hakatud tootma vahuveine, mis avavad uusi turustamisvõimalusi ning edendavad jätkuvalt päritolunimetust Almansa.

Seetõttu määratakse selle punkti all kindlaks näitajad, mida kaitstud päritolunimetusega Almansa kvaliteetvahuveinide tootmisel tuleb järgida.

2.2. *Veinivalmistustava*

Noore valge veini, noore punase veini, vaadis kääritatud valge veini ja valge veini „Crianza“ puhul kustutakse nõue pressimisel kasutatava maksimaalse rõhu kohta, kuid säilitatakse nõue maksimaalse saagikuse kohta. Saagikuse mõõtmise kaudu arvutatakse pressimisel kasutatava rõhu piirväärtus.

Noore roosa veini puhul kustutatakse virde leotamise ajapiirang, kuna veini tootmisel ei ole võimalik kehtestada minimaalset ja maksimaalset leotamise aega. See sõltub viinamarja küpsusest, virde temperatuurist leotamise ajal ning viinamarjasordist. Sel moel soovitakse tagada, et roosad veinid ei oleks liiga tumeda värvusega, liiga tanniinised, robustsed ning raskesti turustatavad.

Kvaliteetvahuveinide kohta lisatakse uus peatükk, kus täpsustatakse, et kvaliteetvahuveinid peavad vastama määruse (EÜ) nr 606/2009 II lisa C osas sätestatud nõuetele. Neid veine hakatakse tootma päritolunimetuse Almansa all. Lisaks on võimalik märkida kääritamise viis vastavalt määruse (EÜ) nr 607/2009 artikli 66 lõike 4 sätetele.

2.3. *Geograafilise piirkonna määratlus*

Selles peatükis soovitakse muuta geograafilist piirkonda ning määratleda see omavalitsuste kaudu, mitte katastriüksuste kaudu nagu praegu. Alates 1975. aastast (19. mai 1975. aasta otsus nr 16414 päritolunimetuse Almansa ja selle reguleeriva asutuse kohta) kuni 2006. aastani (Consejería de Agricultura 1. veebruari 2006. aasta otsus, millega kehtestatakse tootmisstandardid ja milles käsitletakse päritolunimetusega Almansa veinide muid omadusi või tehnilisi kirjeldusi) oli geograafiline piirkond määratletud kommuunide kaudu. 2006. aastal muudeti kõnealuste veinide tootmisstandardeid ning määratleti geograafiline piirkond katastriüksuste kaudu.

Praegune geograafiline piirkond on määratletud lähtudes viinapuude kasvualadest. Kõnealune geograafiline piirkond ei ole ühtlane, toomisstandardis märgitud katastriüksuste vahel on tühimikud ning piirkond ei vasta Almansa päritolunimetusega veinide ajaloolisele tootmispiirkonnale. Samas järgitakse geograafilise piirkonnaga hõlmamata aladel Almansa päritolunimetusega veinide tootmistingimusi ning need alad peaksid seega olema märgitud tootespetsifikaadis. Esitatud muudatusega püütakse vältida tulevikus maakorralduse ja katastriüksuste piiride või numeratsiooni muudatustega seotud vigu.

Seetõttu taotletakse, et päritolunimetuse Almansa geograafiline piirkond hõlmaks viinamarjaistandusi ja istandusaluseid maatükke järgmistes kommuunides:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla omavalitsuse ala, mis hõlmab Villar de Chinchillat ja piirneb maanteega nr AB-402 (kulgeb Hornast Venta de Alhamani) ning kommuunidega Pétrola, Corral Rubio, Bonete, Higueruela ja Hoya Conzalo.

Kõik nimetatud kommuunid moodustavad ühtse piirkonna, mille mullastiku- ja kliimatingimused on sarnased ning vastavad päritolunimetuse Almansa tootespetsifikaadis esitatud nõuetele, mis olid sätestatud nende veinide tootmisstandardis enne 2006. aastat.

2.4. *Viinamarjasordid*

Lisatakse viinamarjasort 'Pinot Noir' (teisese sordina), kuna seda on alates 2000. aastast selles geograafilises piirkonnas kasvatatud ning sort võimaldab saada päritolunimetuse Almansa kvaliteedinõuetele vastavaid veine.

2.5. *Seos piirkonnaga*

Selles peatükis täpsustatakse geograafilise piirkonna seoseid kvaliteetvahuveinidega.

Mullastiku- ja kliimatingimused, piirkonna asukoht, viinamarjakasvatajate veinitootmiskogemused ja päritolunimetusega veinide jaoks sobivad viinamarjasordid loovad soodsad tingimused, et kasvatada päritolunimetuse kvaliteeditingimustele vastavaid viinamarju, mida kasutatakse kvaliteetvahuveinide tootmiseks.

2.6. *Kontrolliasutuse nimi ja aadress*

Pädevate kontrolliasutuste nimed ja aadressid on esitatud muutmistaotluse esitamise seisuga ning lisatud on ka link veebilehele, kus on võimalik tutvuda KPN Almansa pädevate kontrolliasutuste ajakohastatud andmetega.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus**

Almansa

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

Noored valged ja roosad kuivad veinid

Valged veinid on kerged, keskmise alkoholisisaldusega, tumekollase värvuse ja tagasihoidliku lõhnaga.

Roosade veinide värv varieerub maasikaroosast vaarikaroosani. Veinid on värsked, kerged ja keskmise happesusega. Maitselt on need erksad ja puuviljased.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent):	11,5
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	11,5

Minimaalne üldhappesus:	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	180

Noored valged ja roosad poolkuivad, poolmagusad ja magusad veinid

Välimuselt ja lõhnalt sarnanevad need samast viinamarjasordist valmistatud kuivade veinidega.

Maitselt on need alkoholisisalduse, happesuse ning jääksuhkrusisalduse osas tasakaalus.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent):	11,5
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	9
Minimaalne üldhappesus:	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	10
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	180

Vaadis kääritatud valge vein ja valge vein „Crianza“

Välimuselt on see puhas ja kirgas, õlgkollase ja/või kullakarva värvusega.

Lõhnas on tunda esmaseid ja kolmanda taseme, vaadist tulenevaid röstitud aroome. Keskmise kuni tugeva intensiivsusega.

Maitse on tasakaalus ja mahe, puuviljase järelmaitse ning töötlemata puidu nootidega.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent):	11,5
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	11,5
Minimaalne üldhappesus:	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	11,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	180

Noor kuiv punane vein ja kuiv punane vein „Roble“

Punased veinid on tumeda ja selge värvusega ning lillaka/granaat- ja/või purpurpunase värvusega. Nende suurepärane happesuse tase võimaldab pikemat vananemist ja säilitamist. Veinid on tugeva lõhna ja intensiivse värvusega, mis moodustavad kokku meeldiva keskmise intensiivsuse.

Need veinid on tugeva struktuuriga, laialdase paletiga, tasakaalus ning kergelt tanniinise iseloomuga. Tammevaadis laagerdunud veinidel on keskmine püsivus ja röstitud nootidega retronasaalne lõhn.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent):	12
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	12
Minimaalne üldhappesus:	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	11,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	150

Noor punane vein ja noor punane vein „Roble“, poolkuivad, poolmagusad ja magusad

Välimuselt ja lõhnalt sarnanevad need samast viinamarjasordist valmistatud kuivade veinidega.

Maitselt on need alkoholisisalduse, happesuse ning jääksuhkrusisalduse osas tasakaalus.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent):	12
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	9
Minimaalne üldhappesus:	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	11,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	150

Punane vein „Crianza“, „Reserva“ ja „Gran reserva“

Kirsi- või rubiinpunase värvusega, võimalike kuldkollaste varjunditega. Veini palett on keskmine või sellest veidi intensiivsem.

Lõhn on meeldiv segu marjadest ja vaadist või vürtsikatest aroomidest. Keskmise või suurema intensiivsusega.

Struktureeritud keskmise tanniinisusega vein, millel on tasakaalus ja kestev järelmaitse. *Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus: 15 mekv liitri kohta vanade veinide puhul.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent):	12
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	12
Minimaalne üldhappesus:	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	16,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	150

Kvaliteetvahuvein

Väikesed kauakestvad mullid, valged veinid on heledate või kuldsete säravate toonidega, roosad veinid on roosade või tellisepunaste toonidega. Puhta ja puuviljase lõhnaga; Reserva veinide lõhn on intensiivne. Maitselt on need tasakaalukad ja erksad.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsent):	11
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsent):	10
Minimaalne üldhappesus:	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	185

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Asjaomane veinivalmistustava

Alkoholkäärimine peab toimuma kuni kääritatavate suhkrute täieliku ammendumiseni; esmaste iseloomulike lõhnade saamiseks ei tohi valgete veinide temperatuur ületada 20 °C, roosade veinide puhul 25 °C ja punaste veinide puhul 28 °C. Kääritamise võib peatada jääksuhkrute säilitamiseks või kuivade veinide puhul magustamiseks tootmispiirkonnast pärit puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirdega.

Veine võib teatud aja jooksul laagerdada, mis tähendab veinide „Crianza“, „Reserva“ ja „Gran reserva“ puhul vastavalt 18, 24 ja 36 kuud. Vaadid on tammepuidust ja mahutavad kuni 330 liitrit.

Kvaliteetvahuveinid peavad vastama määruse (EÜ) nr 606/2009 II lisa nõuetele.

b. *Maksimaalne saagikus*

Valge veini viinamarjad, mille viinapuud on kujundatud lehvikukujuliselt

7 860 kg viinamarju hektari kohta

Valge veini viinamarjad, mille viinapuud on kujundatud lehvikukujuliselt

55 hektoliitrit hektari kohta

Punase veini viinamarjad, mille viinapuud on kujundatud lehvikukujuliselt

6 430 kg viinamarju hektari kohta

Punase veini viinamarjad, mille viinapuud on kujundatud lehvikukujuliselt

45 hektoliitrit hektari kohta

Valge veini viinamarjad, mille viinapuud on kujundatud spaleerina

11 430 kilogrammi viinamarju hektari kohta

Valge veini viinamarjad, mille viinapuud on kujundatud spaleerina

80 hektoliitrit hektari kohta

Punase veini viinamarjad, mille viinapuud on kujundatud spaleerina

10 000 kg viinamarju hektari kohta

Punase veini viinamarjad, mille viinapuud on kujundatud spaleerina

70 hektoliitrit hektari kohta

6. **Kindlaksmääratud piirkond**

Geograafiline piirkond hõlmab viinamarjaistandusi ja istandusaluseid maatükke järgmistes kommuunides: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola ja Chinchilla (ala piirneb maanteega nr AB-402 (kulgeb Hornast Venta de Alhamani) ning kommuunidega Pétrola, Corral Rubio, Bonete, Higueruela ja Hoya Conzalo).

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Seos(ed)**

Vein

1) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta (looduslikud ja inimtegurid)

Päritolunimetuse Almansa geograafiline piirkond asub kõrgplatool, mis piirneb idast endise Valencia Kuningriigi Almansa koridoriga. See koht oli sajandeid seotud läbipääsuga Levantest Kastiiliasse. Peamine päritolunimetuse Almansa piirkonda Levante maadest eristav kriteerium on erinev kõrgus merepinnast. Almansa piirkond asub 400 meetri (naaberküla Fuente La Higuera) kuni 700 meetri (Almansa) kõrgusel merepinnast, kuigi kaks linna on üksteisest vaid 15 km kaugusel. Valitseb ekstreemne mandriline kliima, väga külmade ja kuivade talvedega, mis vahelduvad väga kuumade suvedega. Sademeid on enim kevadel ja suve lõpus, keskmine sademete hulk jääb alla 250 mm aastas.

Muld on üldiselt lubjarikas ja õhukese substraadiga kivised alad vahelduvad liivasemate ja sügavamate aladega. Üldiselt ei ole tegu viljakate maadega ning saagikus hektari kohta on väike.

Päritolunimetuse Almansa piirkonna moodustavad kommuunid asuvad kõik Albacete provintsis. Tegemist on põllumajandusliku piirkonnaga, mille suurim linn on 26 000 elanikuga Almansa ning mille peamiseks tuluallikaks on põllumajandus. Päritolunimetus Almansa loodi 1966. aastal.

2) Teave veini kvaliteedi või omaduste kohta, mis on peamiselt või täielikult seotud geograafilise keskkonnaga.

Päritolunimetuse Almansa tootmispiirkonna poolkõrbelise kontinentaalse kliima tõttu on mullad väheviljakad, mis lihtsustab ettevõtete tehtavat kontrolli viinamarjaistandustes, mille keskmine tootlikkus 4 500 kg hektari kohta. Selline viinapuude madal saagikus muudab punaste veinide värvi tumedamaks ja suurendab tanniinide kontsentratsiooni ning rikastab nende lõhna. Küpsemisperioodi mõjutab oluliselt öine järsk temperatuurimuutus, mis on seotud piirkonna kõrgusega merepinnast. See nähtus soodustab väga kvaliteetsete veinide tootmist.

3) Geograafilise piirkonna omaduste ja veini kvaliteedi vahelised seosed

Päritolunimetuse Almansa tootmispiirkond asub üleminekupiirkonnas, kus viinapuud paiknevad tasandikel, mida iseloomustab vett läbilaskev lubjarikas ja toitainevaene pinnas; lisaks on keskmine sademete hulk väike, jäädes alla 250 mm aastas. Vähene sademete hulk, vett läbilaskev pinnas ning madal saagikus tagavad veinidele rikkaliku lõhna- ning intensiivse värvuse.

Kvaliteetvahuvein

1) Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta (looduslikud ja inimtegurid)

Tootmispiirkonna ekstreemne kliima, väga külmade ja kuivade talvedega ning väga kuumade suvedega, mitte liiga suur kõrgus merepinnast, lubjarikkad mullad ja päritolunimetusega Almansa seotud veinitootmistraditsioonid moodustavad sobivad tingimused, et kasvatada kvaliteetseid viinamarju kvaliteetvahuveinide valmistamiseks.

2) Teave veini kvaliteedi või omaduste kohta, mis on peamiselt või täielikult seotud geograafilise keskkonnaga.

Väheste sademete ning väheviljakate muldade tõttu on viinamarjade saagikus hektari kohta väike. See annabki päritolunimetusega Almansa kvaliteetvahuveinidele aroomikuse ja tasakaalukuse ning võimaldab väikeste ja kauakestvate mullide teket.

3) Geograafilise piirkonna omaduste ja veini kvaliteedi vahelised seosed

Ekstreemsed temperatuurid ja muldade lubjarikkus võimaldavad kasvatada lubatud sorte, mis annavad veinidele aroomikuse ja tasakaalukuse; lisaks tagavad kuivus, madal saagikus ja päikesepaiste loomuliku alkoholisisalduse, võimaldades toota kvaliteetvahuveine, millel on kindlaksmääratud alkoholisisaldus.

9. **Olulised lisatingimused**

Õigusraamistik

Riigisisestes õigusaktides

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kindla ja ainsa viinamarjasordi nime kasutamiseks peab vähemalt 86 % viinamarjadest pärinema kõnealusest sordist ning see peab olema märgitud veiniregistris.

10. **Link tootespetsifikaadi juurde**

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