KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,

annettu 15 päivänä kesäkuuta 2017,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan pyynnön julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* (Almansa (SAN))

(2017/C 194/06)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Espanja on asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukaisesti esittänyt pyynnön nimityksen ”Almansa” eritelmän muuttamisesta.

(2) Komissio on tutkinut kyseisen pyynnön ja todennut, että asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93–96 artiklassa, 97 artiklan 1 kohdassa sekä 100, 101 ja 102 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät.

(3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* olisi julkaistava nimityksen ”Almansa” eritelmän muutospyyntö,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukainen nimityksen ”Almansa” (SAN) eritelmän muutospyyntö on tämän päätöksen liitteessä.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettua eritelmän muutosta kahden kuukauden kuluessa päätöksen julkaisupäivästä.

Tehty Brysselissä 15 päivänä kesäkuuta 2017.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

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

LIITE

”ALMANSA”

AOP-ES-A0044-AM03

Hakemuksen jättämispäivä: 31. elokuuta 2015

Eritelmän muutospyyntö

1. **Muutokseen sovellettavat säännöt**

Asetuksen (EY) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

2.1 *Tuotteen kuvaus*

Tehdyt muutokset johtuvat viinimarkkinoilla tapahtuneista muutoksista, sillä kuluttajat haluavat yhä useammin ostaa viinejä, joiden alkoholipitoisuus on alhainen, ja viinejä, joita saadaan uusista, alueen maaperään ja ilmastoon erinomaisesti sopeutuneista viiniköynnöslajikkeista.

Lisäksi määritellään puolikuivien, puolimakeiden ja makeiden viinien alkoholipitoisuus, kun kyseessä ovat nuoret valkoviinit, roseeviinit, nuoret punaviinit ja punaviinit ”Roble”. Näiden viinien alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9 prosenttia.

Kysynnän ja markkinakilpailun vuoksi alkuperänimitys ”Almansa” otetaan käyttöön laatukuohuviinien valmistuksessa, mikä avaa uusia markkinoita ja edistää osaltaan alkuperänimitystä ”Almansa”.

Sen vuoksi tässä kohdassa vahvistetaan alkuperänimityksen ”Almansa” laatukuohuviinien valmistusparametrit.

2.2 *Viininvalmistusmenetelmät*

Nuorten valkoviinien, nuorten punaviinien, tynnyrissä käytettyjen valkoviinien ja valkoviinien ”Crianza” osalta poistetaan maininta puristuksessa käytettävästä enimmäispaineesta mutta säilytetään ennallaan sadonkorjuun enimmäistuotos. Sadonkorjuun tuotos on mitattu tuotos, ja sen perusteella määritetään, miten suurella paineella puristus tehdään.

Nuorten roseeviinien osalta poistetaan maserointiajan pituutta koskeva rajoitus, sillä viininvalmistuksessa ei ole mahdollista vahvistaa maserointiajan vähimmäis- ja enimmäispituutta. Maserointiaika riippuu rypäleiden kypsyydestä, rypäleen puristemehun lämpötilasta maseroinnin aikana ja rypälelajikkeesta. Näin vältetään se, että roseeviinien väri olisi liian voimakas, tanniinia olisi liikaa, viini olisi hyvin rotevaa ja vaikeasti kaupan pidettävää.

Laatukuohuviinien osalta lisätään uusi kohta, jossa tarkennetaan, että laatukuohuviinit on mukautettava asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteessä II olevan C kohdan vaatimuksiin. Näiden viinien osalta käyttöön otetaan alkuperänimitys ”Almansa”. Lisäksi on mahdollista ilmoittaa käymistyyppi komission asetuksen (EY) N:o 607/2009 66 artiklan 4 kohdan säännösten mukaisesti.

2.3 *Maantieteellisen alueen rajaaminen*

Tässä kohdassa pyydetään, että maantieteellinen alue rajattaisiin kuntien mukaan, eikä nykyiseen tapaan maarekisterin polygonien mukaan. Maantieteellinen alue määriteltiin kuntien mukaan vuodesta 1975 (19. toukokuuta 1975 annettu asetus 16414, jolla säännellään alkuperänimitystä ”Almansa” ja sen sääntelyneuvostoa) vuoteen 2006 (1. helmikuuta 2006 annettu Consejería de Agriculturan asetus, jolla vahvistetaan tuotantovaatimukset ja säännellään muita alkuperänimityksen ”Almansa” viinien ominaisuuksia tai teknisiä eritelmiä). Vuonna 2006 näiden viinien tuotantovaatimuksia muutettiin ja maantieteellinen alue määriteltiin maarekisterin polygonien mukaan

Maantieteellisen alueen nykyinen määritelmä perustuu viininviljelyalaan. Tämä maantieteellinen alue ei ole yhtäjaksoinen, alueella on saarekkeita tuotantovaatimuksissa mainittujen maarekisterin polygonien välissä, eikä alue vastaa alkuperänimityksen ”Almansa” perinteistä tuotantoaluetta, sillä niillä alueilla, joita ei ole sisällytetty rajattuun maantieteelliseen alueeseen, tuotantoedellytykset vastaavat alkuperänimityksen ”Almansa” tuotantoedellytyksiä. Näin ollen kyseiset alueet olisi sisällytettävä eritelmään. Nyt tehtävillä muutoksilla vältetään vastaisuudessa virheet, jotka johtuisivat tilusjärjestelyistä ja maarekisterin polygonien nimistön/numeroinnin muutoksista.

Sen vuoksi pyydetään, että alkuperänimityksen ”Almansa” maantieteellinen alue sisältäisi viininviljelylohkot ja viinitarhat seuraavissa kunnissa:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchillan kunnassa alue, joka vastaa Villar de Chinchillaa ja jota rajaa rinnakkaistie AB-402 (joka kulkee Hornasta Venta de Alhamaan); yhdellä puolella rajanaapureina ovat Pétrolan ja Corral Rubion kunnat ja toisella puolella Boneten, Higueruelan ja Hoya Gonzalon kunnat.

Kaikki nämä kunnat ovat alueeltaan yhtenäisiä, ja maaperä ja ilmasto-olosuhteet ovat keskenään vertailukelpoisia, ja niillä on alkuperänimityksen ”Almansa” eritelmässä vaaditut ominaispiirteet, sellaisina kuin ne mainittiin näiden viinien tuotantovaatimuksissa ennen vuotta 2006.

2.4 *Viiniköynnöslajikkeet*

Eritelmään sisällytetään tumma viinirypäle ”Pinot Noir” (toissijaisena lajikkeena), koska sitä on istutettu maantieteelliselle alueelle vuodesta 2000 ja siitä voidaan tuottaa alkuperänimityksen ”Almansa” edellyttämiä laatuviinejä.

2.5 *Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Tässä kohdassa täsmennetään yhteys maantieteelliseen alueeseen laatukuohuviinien osalta.

Maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, tuotantoalueen sijainti, viininviljelijöiden asiantuntemus viinintuottajina sekä alkuperänimityksen lajikkeet ovat ennakkoedellytyksiä, joiden ansiosta laatukuohuviinien valmistusta varten voidaan tuottaa rypäleitä, joiden laatu vastaa alkuperänimityksen vaatimuksia.

2.6 *Valvontaviranomaisten nimet ja osoitteet*

Valvontaviranomaisten nimi ja osoite muutospyynnön esittämishetkellä mainitaan, samoin kuin verkkosivu, jolta saa selville SAN-nimityksen ”Almansa” valvontaviranomaisten ajantasaiset tiedot.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi**

Almansa

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Nuoret kuivat valko- ja roseeviinit

Valkoviinit ovat kevyitä, niiden alkoholipitoisuus on kohtuullinen, ne ovat väriltään tasaisen keltaisia ja kohtuullisen aromaattisia.

Roseeviinien väri vaihtelee mansikanpunaisesta vadelmaan. Roseeviinit ovat tuoreita, kevyitä ja keskihapokkaita. Suutuntuma on pirteä ja hedelmäinen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	11,5
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5

Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

Nuoret puolikuivat, puolimakeat ja makeat valko- ja roseeviinit

Ulkonäöltään ja tuoksultaan nämä viinit muistuttavat saman lajikkeen kuivia viinejä.

Viinit ovat alkoholipitoisuudeltaan, happoisuudeltaan ja jäännössokeripitoisuudeltaan tasapainoisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	11,5
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

Tynnyrissä käytetyt valkoviinit ja valkoviini ”Crianza”

Ulkonäöltään viini on puhdasta ja kirkasta, oljenkeltaista ja/tai kultaan vivahtavaa.

Tuoksussa on perusaromeita ja myös tynnyristä peräisin olevia paahtuneita toissijaisia aromeita. Intensiteetti kohtuullinen tai voimakas.

Suutuntuma on tasapainoinen, hellä makunystyröille, ja jälkimaku on hedelmäinen ja raakapuuhun viittaava.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	11,5
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,7
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

Nuoret punaviinit ja punaviini ”Roble”, kuivat

Punaviinien väri on tumma ja heleä, ja siinä on violetteja/granaatinpunaisia ja/tai purppuranpunaisia vivahteita. Punaviineissä on erinomaisen happoisuus, minkä ansiosta ne vanhenevat ja säilyvät pitkään. Viinit ovat hyvin aromikkaita, ja niiden väri on hyvin voimakas. Koostumus on tasapainoinen, intensiteetiltään keskitasoinen.

Nämä viinit ovat hyvärakenteisia ja lihaisia, ja niiden väri on syvä. Viinit ovat tasapainoisia ja hieman tanniinisia. Jos viiniä on vanhennettu tammitynnyrissä, maku säilyy suussa keskitasoisesti ja viini tuottaa jälkivaiheen aromin, jossa on paahteisia sävyjä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	12
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,7
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

Nuori punaviini ja nuori punaviini ”Roble”, puolikuiva, puolimakea ja makea

Ulkonäöltään ja tuoksultaan nämä viinit muistuttavat saman lajikkeen kuivia viinejä.

Viinit ovat alkoholipitoisuudeltaan, happoisuudeltaan ja jäännössokeripitoisuudeltaan tasapainoisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	12
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,7
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

Punaviinit ”Crianza”, ”Reserva” ja ”Gran reserva”

Väri on kirsikan- tai rubiininpunainen, ja siinä saattaa olla tiilenpunaisia vivahteita. Väri on keskitasoinen-voimakas tai keskitasoinen.

Hedelmäiset aromit ja tynnyriin viittaavat aromit tai mausteiset aromit yhdistyvät hyvin. Intensiteetti on keskitasoinen-korkea tai korkea.

Hyvärakenteinen viini, jossa tanniineja keskitasoisesti ja jälkimaku on harmoninen ja säilyy suussa pitkään. *Haihtuvien happojen pitoisuus enintään: 15 meq/l vanhennetuissa viineissä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	12
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	16,7
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

Laatukuohuviini

Kuplat ovat hienoja ja säilyvät pitkään. Valkoisissa kuohuviineissä väri vaihtelee vaaleasta kullanväriseen ja kirkkaaseen, roseekuohuviineissä sävyt vaihtelevat vaaleanpunaisesta tiilenpunaiseen. Aromit ovat puhtaita ja hedelmäisiä. Reserva-kuohuviineissä aromit ovat intensiivisiä. Suutuntuma on tasapainoinen ja kevyt.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	11
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/litra viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	185

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a) *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Alkoholikäymisen on jatkuttava niin pitkään, että kaikki käymiskelpoiset sokerit ovat käyneet loppuun. Jotta viini saa sille ominaiset perusmaut, lämpötila ei saa ylittää 20 °C:ta valkoviinien osalta, 25 °C:ta roseeviinien osalta ja 28 °C:ta punaviinien osalta. Käyminen voidaan keskeyttää, jos jäännössokerit halutaan säilyttää, tai jos valmistuksen pohjana on kuiva viini, tuote voidaan makeuttaa käyttämällä tuotantoalueelta peräisin olevaa puhdistettua tiivistettyä rypälemehua.

Viinejä voidaan vanhentaa: viinejä ”Crianza” 18 kuukautta, viinejä ”Reserva” 24 kuukautta ja viinejä ”Gran reserva” 36 kuukautta. Tynnyrit ovat tammea, ja niiden vetoisuus on 330 litraa.

Laatukuohuviinit on mukautettava asetuksen (EY) N:o 606/2009 liitteen II vaatimuksiin.

b) *Enimmäistuotokset*

Viiniköynnöksistä, joissa on goblet-leikkaus, saatavat valkoviinilajikkeet

7 860 kg rypäleitä/ha

Viiniköynnöksistä, joissa on goblet-leikkaus, saatavat valkoviinilajikkeet

55 hl/ha

Viiniköynnöksistä, joissa on goblet-leikkaus, saatavat punaviinilajikkeet

6 430 kg rypäleitä/ha

Viiniköynnöksistä, joissa on goblet-leikkaus, saatavat punaviinilajikkeet

45 hl/ha

Viiniköynnöksistä, joissa on espalier-leikkaus, saatavat valkoviinilajikkeet

11 430 kg rypäleitä/ha

Viiniköynnöksistä, joissa on espalier-leikkaus, saatavat valkoviinilajikkeet

80 hl/ha

Viiniköynnöksistä, joissa on espalier-leikkaus, saatavat punaviinilajikkeet

10 000 kg rypäleitä/ha

Viiniköynnöksistä, joissa on espalier-leikkaus, saatavat punaviinilajikkeet

70 hl/ha

6. **Rajattu alue**

Rajattu alue kattaa viininviljelylohkot ja viinitarhat seuraavissa kunnissa: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola ja Chinchilla, aluetta rajaa rinnakkaistie AB-402 (joka kulkee Hornasta Venta de Alhamaan); yhdellä puolella rajanaapureina ovat Pétrolan ja Corral Rubion kunnat ja toisella puolella Boneten, Higueruela ja Hoya Gonzalon kunnat.

7. **Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viini

1) Yksityiskohtaiset tiedot tuotantoalueesta (luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvät tekijät).

Alkuperänimityksen ”Almansa” maantieteellisenä alueena on korkea tasanko, joka rajoittuu idässä muinaiseen Valencian kuningaskuntaan Almansan käytävän välityksellä. Alue on vuosisatojen ajan tarkoittanut siirtymistä Levantesta Kastiliaan. Tärkein tekijä, joka erottaa alkuperänimityksen ”Almansa” maantieteellisen alueen Levanten alueesta, on korkeusero. Korkeus nousee 400 metristä (läheisessä Fuente La Higueran kylässä) 700 metriin (Almansassa) merenpinnasta mitattuna, vaikka näiden kahden paikkakunnan välillä on vain 15 kilometriä. Ilmasto on hyvin mannermainen, talvet ovat hyvin kylmiä ja kuivia sekä kesät hyvin lämpimiä. Sateita saadaan ennen kaikkea keväällä ja kesän lopussa. Keskimääräinen sademäärä ei ylitä 250 millimetriä vuodessa.

Maaperä on yleensä hyvin kalkkipitoista ja vaihtelee kivisestä, matalasta alustasta hiekkaisempaan ja syvempään. Yleensä maa ei ole kovin hedelmällistä, ja hehtaarikohtainen sato on alhainen.

Kaikki alkuperänimityksen ”Almansa” muodostavat kunnat ovat Albaceten maakunnassa. Alue on ennen kaikkea maaseutua. Suurin kaupunkitaajama on Almansa, jossa on 26 000 asukasta. Tärkein elinkeino alueella on maatalous. Alkuperänimitys ”Almansa” luotiin vuonna 1966.

2) Tiedot viinin laadusta ja ominaisuuksista, jotka johtuvat ennen kaikkea tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä.

Alkuperänimityksen ”Almansa” tuotantoalueella vallitsee puolikuiva mannerilmasto. Maaperä ei ole kovin hedelmällistä, mikä helpottaa tuotannon sisäistä valvontaa viinitarhoissa. Hehtaarikohtainen keskituotos on 4 500 kilogrammaa. Koska tuotos viiniköynnöstä kohden on alhainen, värikonsentraatio, tanniinipitoisuus ja punaviinien aromaattinen rikkaus lisääntyvät. Viinirypäleiden kypsyessä korkea sijainti merenpinnan yläpuolella mahdollistaa yöaikaisen hyvin selkeän lämpötilainversion. Tämä ilmiö edistää hyvin korkealaatuisten viinien tuotantoa.

3) Yhteys maantieteellisen alueen ominaispiirteiden ja viinin laadun välillä.

Alkuperänimityksen ”Almansa” tuotantoalue sijaitsee siirtymäalueella, viinitarhat sijaitsevat tasankoalueilla, joilla maaperä on läpäisevää, kalkkipitoista ja vähäravinteista. Lisäksi sateita saadaan keskimäärin vähän, alle 250 millimetriä vuodessa. Vähäisten sateiden, maaperän läpäisevyyden ja alhaisen tuotoksen ansiosta tuotetaan viinejä, jotka ovat hyvin aromikkaita ja väriltään hyvin intensiivisiä.

Laatukuohuviini

1) Yksityiskohtaiset tiedot tuotantoalueesta (luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvät tekijät).

Ilmasto-olosuhteet ovat tuotantoalueella äärimmäiset, sillä talvet ovat hyvin kylmiä ja kuivia sekä kesät hyvin kuumia. Alue sijaitsee keskikorkealla, maaperä on kalkkipitoista ja alkuperänimityksellä ”Almansa” on pitkät viininviljelyperinteet. Nämä seikat luovat sopivat edellytykset laadukkaiden viinirypäleiden tuotantoon ja ihanteelliset edellytykset laatukuohuviinien tuottamiseen.

2) Tiedot kuohuviinin laadusta ja ominaisuuksista, jotka johtuvat ennen kaikkea tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä.

Vähäiset sateet ja vähäravinteinen maaperä johtavat alhaiseen viinirypäletuotokseen hehtaaria kohden, mikä tuo alkuperänimityksen ”Almansa” laatukuohuviineihin runsautta ja tasapainoa ja tekee kuplista hienoja ja pitkään säilyviä.

3) Yhteys maantieteellisen alueen ominaispiirteiden ja kuohuviinin laadun välillä.

Äärimmäisten ilmasto-olosuhteiden ja maaperän korkean kalkkipitoisuuden ansiosta voidaan viljellä hyväksyttyjä lajikkeita, jotka tuovat kuohuviineihin runsautta ja tasapainoa. Samoin kuivuuden, alhaisen tuotoksen ja auringonpaisteen sekä luontaisen alkoholipitoisuuden ansiosta voidaan tuottaa laatukuohuviinejä, joissa on tarkka alkoholipitoisuus.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Oikeudellinen kehys:

Kansallisessa lainsäädännössä

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Jotta etiketissä voidaan mainita jokin tietty lajike, rypäleistä 86 prosenttia on oltava kyseisen lajikkeen rypäleitä ja lajikkeen on oltava mainittuna viinirekisterissä.

10. **Linkki eritelmään**

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