PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 15. lipnja 2017.

o objavi u *Službenom listu Europske unije* zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća (Almansa (ZOI))

(2017/C 194/06)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ([1]), a posebno njezin članak 97. stavak 3.,

budući da:

(1) Španjolska je podnijela zahtjev za izmjenu specifikacije za naziv „Almansa" u skladu s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

(2) Komisija je razmotrila taj zahtjev i utvrdila da su ispunjeni zahtjevi iz članaka 93. do 96., članka 97. stavka 1. te članaka 100., 101. i 102. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

(3) Kako bi se omogućilo podnošenje prigovora u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013, u *Službenom listu Europske unije* trebalo bi stoga objaviti zahtjev za izmjenu specifikacije za naziv „Almansa",

ODLUČILA JE:

Jedini članak

Zahtjev za izmjenu specifikacije za naziv „Almansa" (ZOI) iz članka 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 utvrđen je u Prilogu ovoj Odluci.

U skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 objava ove Odluke predstavlja temelj za podnošenje prigovora na izmjenu specifikacije iz prvog stavka ovog članka u roku od dva mjeseca od datuma objave ove Odluke u *Službenom listu Europske unije*.

Sastavljeno u Bruxellesu 15. lipnja 2017.

Za Komisiju

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

PRILOG

„ALMANSA”

AOP-ES-A0044-AM03

Datum podnošenja zahtjeva: 31. kolovoza 2015.

Zahtjev za izmjenu specifikacije proizvoda

1. **Pravila koja se primjenjuju na izmjenu:**

Članak 105. Uredbe br. 1308/2013 – Izmjena koja nije manja

2. **Opis i obrazloženje izmjene**

2.1. *Opis proizvoda*

Izmjene su unesene zbog promjena na tržištu vina, na kojem potrošači sve više traže vina s niskim udjelom alkohola te vina dobivena od novih vinorodnih sorti, koje su se savršeno prilagodile našim tlima i našoj klimi.

Osim toga, utvrđena je stvarna alkoholna jakost mladog bijelog vina, ružičastog vina, mladog crnog vina i vina „roble” za polusuha, poluslatka i slatka vina navođenjem najmanjeg stupnja alkohola od 9 % za te vrste vina.

Zbog potražnje i konkurentnosti tržišta zaštićena oznaka izvornosti Almansa odnosi se na proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina koja imaju mogućnost ulaska na novo tržište i nastavljaju promicati zaštićenu oznaku izvornosti Almansa.

Zbog toga su u ovoj točki utvrđeni parametri koje je potrebno poštovati u proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti Almansa.

2.2. *Primijenjeni enološki postupci*

Za mlado bijelo vino, mlado crno vino, bijelo vino fermentirano u hrastovim bačvama i bijelo vino „Crianza” uklonjen je najveći tlak prešanja te je zadržan najveći prinos berbe. Prinos berbe jest izmjereni prinos s obzirom na koji se utvrđuje ograničenje u pogledu tlaka prešanja.

Budući da za proizvodnju vina nije moguće utvrditi najkraće i najdulje trajanje maceracije jer će ono ovisiti o stupnju zrelosti grožđa, temperaturi mošta tijekom postupka maceracije i sorti grožđa, za mlado ružičasto vino uklonjeno je ograničenje koje se odnosi na trajanje maceracije. Time će se izbjeći pretjerano izražena boja ružičastih vina, presnažni tanin, njihova robusnost i otežana prodaja.

Za kvalitetna pjenušava vina dodaje se novi stavak, u kojem se navodi da se kvalitetna pjenušava vina moraju prilagoditi zahtjevima utvrđenima pod slovom C. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 606/2009. Za ta vina upotrebljavat će se zaštićena oznaka izvornosti Almansa. Osim toga, bit će moguće navesti vrstu fermentacije u skladu s odredbama članka 66. stavka 4. Uredbe Komisije (EZ) br. 607/2009.

2.3. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

U ovom se stavku želi izmijeniti način razgraničavanja zemljopisnog područja na način da ga se definira na temelju općina; trenutačno je definiran na temelju katastarskih čestica. Od 1975. (Rješenje 16414 od 19. svibnja 1975., kojim je uređena zaštićena oznaka izvornosti Almansa i njezino Regulatorno vijeće) do 2006. (Rješenje 01-02-2006 tijela *Consejería de Agricultura*, kojim su utvrđene proizvodne norme i uređene druge značajke ili tehničke specifikacije vina koja nose oznaku izvornosti Almansa) zemljopisno područje bilo je definirano na temelju općina; 2006. izmijenjena je proizvodna norma tih vina, a zemljopisno područje definirano je na temelju katastarskih čestica.

Trenutačna definicija zemljopisnog područja utvrđena je s obzirom na površinu na kojoj je zasađena vinova loza. To zemljopisno područje nije neprekinuto; uključuje otoke između katastarskih čestica navedene u proizvodnoj normi i ne odgovara povijesnom području proizvodnje oznake izvornosti Almansa jer se na područjima koja nisu uključena poštuju uvjeti proizvodnje vina Almansa te ona moraju biti navedena u specifikaciji. Predloženom izmjenom u budućnosti će se izbjeći pogreške povezane s komasacijom zemljišta i promjenama nazivlja/brojeva katastarskih čestica u katastru.

Zbog toga je zatraženo da definicija zemljopisnog područja zaštićene oznake izvornosti Almansa obuhvaća parcele i dijelove vinograda koji se nalaze u općinama navedenima u nastavku:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— na području općine Chinchilla, koja odgovara četvrti Villar de Chinchilla, razgraničenoj sporednim kolosijekom AB-402, (koji se pruža od Horne do Vente de Alhama), a koja je s jedne strane omeđena općinama Pétrola i Corral Rubio, a s druge općinama Bonete, Higueruela i Hoya Gonzalo.

Sve te općine karakterizira ujednačena površina s usporedivim pedološkim i klimatskim uvjetima i imaju značajke utvrđene specifikacijom zaštićene oznake izvornosti Almansa, kako su navedene u proizvodnoj normi za ta vina prije 2006.

2.4. *Sorte vinove loze*

Navodi se sorta crnog grožđa „Pinot Noir" (kao sekundarna sorta) jer se u zemljopisnom području sadi od 2000. i omogućuje dobivanje vina kvalitete koja se zahtijeva za zaštićenu oznaku izvornosti Almansa.

2.5. *Povezanost*

Ovim je stavkom precizno opisana postojeća povezanost sa zemljopisnim područjem u pogledu kvalitetnih pjenušavih vina.

Pedoklimatski uvjeti, položaj područja, iskustvo vinogradara kao proizvođača vina i sorte obuhvaćene zaštićenom oznakom izvornosti čine povoljne uvjete koji omogućuju proizvodnju grožđa tražene kvalitete za zaštićenu oznaku izvornosti koje se upotrebljava u proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina.

2.6. *Imena i adrese nadzornih tijela*

Navode se naziv i adresa nadzornog tijela koji su važeći u trenutku podnošenja zahtjeva za izmjenu i zadržava se internetska poveznica na kojoj su dostupni ažurirani podaci nadzornih tijela za zaštićenu oznaku izvornosti Almansa.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Oznaka**

Almansa

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

Mlada, suha bijela i ružičasta vina

Bijela su vina lagana, imaju srednju alkoholnu jakost, izraženu žutu boju i umjerenu aromu.

Ružičasta vina imaju boju u rasponu od boje maline do boje jagode. Svježa su, lagana i srednje kisela. U ustima imaju razigrani i voćni okus.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	11,5

Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	180

Mlada polusuha, poluslatka i slatka bijela i ružičasta vina

U pogledu njihova izgleda i mirisa, nalikuju suhim vinima dobivenima od iste sorte.

Okus im je ujednačen u pogledu alkoholne jakosti, kiselosti i udjela neprevrelog šećera.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	180

Bijelo vino fermentirano u hrastovim bačvama i bijelo vino „Crianza”

U pogledu njegova izgleda, čist je i bistar, slamnato žute boje i/ili sa zlatnim nijansama.

Primarne arome miješaju se s tercijarnim aromama dimljenog, koje su posljedica vrenja u bačvi. Intenzitet je srednji do jak.

Okus mu je uravnotežen, blag za okusne pupoljke, uz voćni naknadni okus i note sirova drva.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	11,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11,7
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	180

Mlado suho crno vino i suho crno vino „Roble”

Crna vina imaju umjerenu i sjajnu boju, u nijansama ljubičaste/granatne i/ili purpurne boje. Njihova izvrsna razina kiselosti omogućuje produljeno odležavanje i čuvanje. Vina imaju izrazito jaku aromu i intenzitet boje, a u cjelini su srednjeg intenziteta.

Ta vina imaju punoću, snažan okus i intenzivnu boju, ujednačena su te imaju lagano naglašene tanine. Vina koja su odležala u hrastovim bačvama imaju srednju postojanost i retronazalnu aromu s notama dimljenog.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11,7
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Polusuho, poluslatko i slatko mlado crno vino i mlado crno vino „Roble"

U pogledu njihova izgleda i mirisa, nalikuju suhim vinima dobivenima od iste sorte.

Okus im je ujednačen u pogledu alkoholne jakosti, kiselosti i udjela neprevrelog šećera.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	9
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11,7
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Crna vina „Crianza", „Reserva" i „Gran reserva"

Imaju crvenu boju trešnje ili rubina te mogu imati note boje opeke. Njihova je boja srednje intenzivna ili srednja.

Karakterizira ih skup voćnih aroma i aroma hrasta ili aroma začina srednje visokog do visokog intenziteta.

Riječ je o strukturiranim vinima s umjerenim udjelom tanina, koja u ustima ostavljaju skladan i postojan okus. *Najveći sadržaj hlapljivih kiselina: 15 miliekvivalenata po litri za odležana vina.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	16,7
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

Kvalitetno pjenušavo vino

Ima sitne i postojane mjehuriće, kod bijelih vina blijede do zlatne i sjajne boje, kod ružičastih vina ružičastih tonova do tonova boje opeke. Čiste i voćne arome; odležana vina imaju intenzivne arome. U ustima imaju uravnotežen i lagan okus.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela):	10
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,3
Najveći ukupni udio sumporova dioksida (u miligramima po litri)	185

5. **Enološki postupci**

a) *Osnovne enološke prakse*

Posebna enološka praksa

Postupak alkoholne fermentacije mora se provoditi do potpunog iscrpljivanja fermentabilnog šećera; temperatura potrebna za dobivanje primarnih karakterističnih aroma ne smije biti veća od 20 °C za bijela vina, 25 °C za ružičasta vina i 28 °C za crna vina. Fermentacija se može prekinuti radi očuvanja neprevrelog šećera ili, kod suhih vina, doslađivanjem s pomoću pročišćenog ugušćenog mošta iz područja proizvodnje.

Vina mogu biti podvrgnuta razdoblju odležavanja koje za vino „Crianza" iznosi 18 mjeseci, za vino „Reserva" 24 mjeseca, a za vino „Gran reserva" 36 mjeseci. Bačve moraju biti izrađene od hrastova drva te imati zapremninu od 330 litara.

Kvalitetna pjenušava vina moraju ispunjavati zahtjeve utvrđene u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 606/2009.

b) *Najveći urodi*

Sorte bijelih vina dobivene od vinove loze s račvastim uzgojnim oblikom

7 860 kg grožđa po hektaru

Sorte bijelih vina dobivene od vinove loze s račvastim uzgojnim oblikom

55 hl po hektaru

Sorte crnih vina dobivene od vinove loze s račvastim uzgojnim oblikom

6 430 kg grožđa po hektaru

Sorte crnih vina dobivene od vinove loze s račvastim uzgojnim oblikom

45 hl po hektaru

Sorte bijelih vina dobivene od vinove loze sa špalirskim sustavom uzgoja

11 430 kilograma grožđa po hektaru

Sorte bijelih vina dobivene od vinove loze sa špalirskim sustavom uzgoja

80 hl po hektaru

Sorte crnih vina dobivene od vinove loze sa špalirskim sustavom uzgoja

10 000 kg grožđa po hektaru

Sorte crnih vina dobivene od vinove loze sa špalirskim sustavom uzgoja

70 hl po hektaru

6. **Ograničeno područje**

Obuhvaća čestice i dijelove vinograda koji se nalaze u sljedećim općinama: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola i Chinchilla, području razgraničenom sporednim kolosijekom AB-402 (koji se pruža od Horne do Vente de Alhama), koje je s jedne strane omeđeno općinama Pétrola i Corral Rubio, a s druge općinama Bonete, Higueruela i Hoya Gonzalo.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Opis povezanosti**

Vino

1. Detaljne informacije o zemljopisnom području (prirodni i ljudski čimbenici)

Zemljopisno područje koje obuhvaća zaštićenu oznaku izvornosti Almansa jest visoki plato koji je s istočne strane omeđen koridorom Almansa, dijelom stare kraljevine Valencije. To mjesto stoljećima je činilo prijelaz od zemlje koja pripada Levantu prema Kastilji. Glavni kriterij za razlikovanje područja koje obuhvaća zaštićenu oznaku izvornosti Almansa u odnosu na Levant jest razlika u nadmorskoj visini u rasponu od 400 metara (u susjednom selu grada Fuentea La Higuera) do 700 metara (u Almansi), pri čemu su ta dva grada udaljena tek 15 km. Klima je ekstremna kontinentalna, s izrazito hladnim i suhim zimama koje se izmjenjuju s izrazito vrućim ljetima. Padaline u najvećoj mjeri padaju u proljeće i krajem ljeta; prosječna godišnja količina oborina iznosi 250 mm.

Tlo je bogato vapnencem i u njemu se izmjenjuju kameniti dijelovi s tankom podlogom i pjeskoviti i duboki dijelovi. Općenito govoreći, ta tla nisu jako plodna i daju slabe prinose po hektaru.

Općine koje čine područje zaštićene oznake izvornosti Almansa nalaze se u unutrašnjosti pokrajine Albacete. Riječ je o ponajprije ruralnom području čija je glavna urbana aglomeracija sam grad Almansa, koji ima 26 000 stanovnika. Poljoprivreda čini glavni resurs regije. Zaštićena oznaka izvornosti Almansa nastala je 1966. godine.

2. Podaci o kvaliteti ili značajkama vina uvelike ili isključivo nastalima zahvaljujući zemljopisnom okruženju.

Polusuha kontinentalna klima na području proizvodnje zaštićene oznake izvornosti Almansa, povezana sa slabo plodnim tlom, omogućuje samopraćenje proizvodnje vinove loze, čiji prosječni prinos po hektaru iznosi 4 500 kg. Ovaj slabi prinos po vinovoj lozi povećava kromatsku koncentraciju, koncentraciju tanina i aromatsko bogatstvo crnih vina. Tijekom faze zrenja nadmorska visina omoguće izrazito jaku inverziju temperature tijekom noći. Ova pojava doprinosi proizvodnji vina visoke kvalitete.

3. Povezanost između značajki zemljopisnog područja i kvalitete vina.

Područje proizvodnje zaštićene oznake izvornosti Almansa nalazi se u prijelaznoj regiji; vinogradi se nalaze na ravnicama, koje su obilježene propusnim tlima bogatima vapnencem i siromašnima hranjivim tvarima; osim toga, prosječna je količina padalina niska i ne prelazi 250 mm godišnje. Mala količina padalina, propusnost tla i slabi prinos omogućuju dobivanje vina izrazite arome i visokog kromatskog intenziteta.

Kvalitetno pjenušavo vino

1. Detaljne informacije o zemljopisnom području (prirodni i ljudski čimbenici)

Ekstremna klima područja proizvodnje obilježena izrazito hladnim i suhim zimama i izrazito vrućim ljetima te prosječna nadmorska visina, tla bogata vapnencem i vinogradarska tradicija područja zaštićene oznake izvornosti Almansa čine uvjete primjerene proizvodnji grožđa tražene kvalitete te idealne uvjete za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina.

2. Podaci o kvaliteti ili značajkama vina uvelike ili isključivo nastalima zahvaljujući zemljopisnom okruženju.

Mala količina padalina i slabo plodna tla daju slabi prinos grožđa po hektaru, što kvalitetnih pjenušavim vinima zaštićene oznake izvornosti Almansa daje punoću tijela i ravnotežu te omogućuje dobivanje sitnih i postojanih mjehurića.

3. Povezanost između značajki zemljopisnog područja i kvalitete vina.

Ekstremne temperature i tla bogata vapnencem omogućuju uzgoj dopuštenih sorti koje vinu daju punoću tijela i ravnotežu; isto tako, suha razdoblja, slabi prinosi i insolacija te prirodna alkoholna jakost omogućuju proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina s određenim stupnjem alkohola.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Za upotrebu navoda o utvrđenoj i jedinstvenoj sorti vinove loze najmanje 86 % grožđa mora biti dobiveno od te sorte, što mora biti upisano u registre vina.

10. **Poveznica na specifikaciju proizvoda**

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