A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2017. június 15.)

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelemnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* történő közzétételéről (Almansa [OEM])

(2017/C 194/06)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

(1) Spanyolország az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének megfelelően kérelmet nyújtott be az „Almansa" elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására.

(2) A Bizottság megvizsgálta a kérelmet, és úgy ítélte meg, hogy az 1308/2013/EU rendelet 93–96. cikkében, 97. cikke (1) bekezdésében, valamint 100., 101. és 102. cikkében meghatározott feltételek teljesültek.

(3) Annak érdekében, hogy az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkének megfelelően lehetséges legyen felszólalási nyilatkozatot benyújtani, az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzé kell tenni az „Almansa" elnevezéshez tartozó termékleírás módosítása iránti kérelmet,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének megfelelően benyújtott, az „Almansa" (OEM) elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem e határozat mellékletében található.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkének megfelelően e határozat kihirdetése jogot keletkeztet arra, hogy a termékleírásnak az e cikk első bekezdésében említett módosítása ellen a határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetése időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2017. június 15-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

[1] HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

„ALMANSA”

AOP-ES-A0044-AM03

A kérelem benyújtásának időpontja: 2015. augusztus 31.

Termékleírás-módosítási kérelem

1. **A módosításra vonatkozó szabályok**

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. **A módosítás leírása és indokolása**

2.1. *A termék leírása*

A módosítások a borpiacon bekövetkezett azon változásokkal függenek össze, amelyek részeként a fogyasztók egyre inkább a talajszerkezetünkhöz és az éghajlatunkhoz optimálisan alkalmazkodó alacsony alkoholtartalmú borokat és új borszőlőfajtákból előállított borokat részesítik előnyben.

Továbbá a félszáraz, félédes és édes borok esetében a fehér újbor, rozébor, vörös újbor és vörös „Roble” bor tényleges alkoholtartalmát pontosabban meghatározzuk, amennyiben az ilyen típusú boroknál legalább 9 %-os alkoholtartalmat szerepeltetünk.

A kereslet és a piaci verseny miatt az Almansa eredetmegjelölés olyan minőségi pezsgőborok előállítására épít, amelyek új piacokat nyitnak meg, valamint tovább növelik az Almansa eredetmegjelölés ismertségét.

Ezért ebben a pontban meghatározzuk az Almansa eredetmegjelöléssel ellátott minőségi pezsgőborok előállítása során tiszteletben tartandó paramétereket.

2.2. *Alkalmazott borászati eljárások*

A fehér újbor, a vörös újbor, a hordóban erjesztett fehérbor és a „Crianza” fehérbor esetében a préselésnél a maximális nyomást elhagyjuk, míg a maximális terméshozam szintjét változatlanul hagyjuk. A terméshozam a mért hozam, és ennek függvényében határozzuk meg a nyomás azon határértékét, amelyen a préselést el kell végezni.

A rozé újbor esetében nem alkalmazzuk az áztatási időre vonatkozó korlátozásokat, ugyanis a bor előállításánál nincs lehetőség minimális és maximális áztatási idő meghatározására. Ennek az az oka, hogy az áztatás hossza függ a szőlő érettségi fokától, a mustnak az áztatási folyamat során való hőmérsékletétől és a szőlőfajtától. Ezáltal elkerülhető, hogy a rozéborok túl markáns színnel és túlzott tannintartalommal rendelkezzenek, valamint hogy a borok túl robosztusak és emiatt nehezen értékesíthetőek legyenek.

A minőségi pezsgőborokra vonatkozó leírás egy további bekezdéssel egészül ki, amely kiemeli, hogy a minőségi pezsgőboroknak meg kell felelniük a 606/2009/EK rendelet II. mellékletének C. pontjában felsorolt követelményeknek. Ezen borokkal az „Almansa” eredetmegjelölés bővül. Ezenfelül a 607/2009/EK bizottsági rendelet 66. cikkének (4) bekezdésével összhangban lehetőség nyílik az erjesztés típusának feltüntetésére is.

2.3. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

E bekezdés értelmében az érintett települések felsorolása révén módosítani kell a jelenleg kataszteri poligonok által meghatározott földrajzi terület azonosítását. 1975 (az Almansa eredetmegjelölésről és az ehhez kapcsolódó szabályozó tanácsról rendelkező 1975. május 19-i 16414. sz. kormányrendelet) és 2006 (a termelési szabályokat, valamint az Almansa eredetmegjelölésű borok egyéb jellemzőit, illetve technikai specifikációit meghatározó 2006. február 1-jei kormányrendelet) között a földrajzi területet az érintett települések felsorolásával határozták meg. 2006 februárjában viszont megváltoztak az e borok termelésére vonatkozó követelmények, és a földrajzi területet kataszteri poligonok révén határozták meg.

A földrajzi terület jelenlegi meghatározása a szőlővel betelepített területek függvényében történt. Ez a földrajzi terület nem folytonos, az egyes kataszteri poligonokat a termelési követelményekben feltüntetett szigetek választják el, és nem felel meg az Almansa eredetmegjelölés történelmi előállítási területének, ugyanis a bele nem fogalt területek is megfelelnek az Almansa eredetmegjelölés termelési feltételeinek, következésképpen szerepelniük kell a termékleírásban. E módosításnak köszönhetően a jövőben elkerülhetőek lesznek a birtokrendezéssel, valamint a kataszteri poligonok nómenklatúrájában/számozásában bekövetkező változással összefüggő hibák.

Ezért kérjük, hogy az Almansa eredetmegjelöléshez kapcsolódó földrajzi terület foglalja magában a következő településeken található parcellákat és szőlőültetvényeket:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla önkormányzat övezete, amely az AB-402 (Horna– Venta de Alhama közötti szakasz) mellékvágány által határolt, egyik oldalról Pétrola és Corral Rubio településekkel, másik oldalról pedig Bonete, Higueruela és Hoya Gonzalo településekkel szomszédos Villar de Chinchilla kerületnek felel meg.

E települések együtt egy homogén területet alkotnak, talaj- és éghajlati feltételeik hasonlóak, és olyan jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek megfelelnek az Almansa eredetmegjeleléshez kapcsolódó termékleírásban szereplő – e borok 2006 előtti termelési feltételeivel megegyező – követelményeknek.

2.4. *Szőlőfajták*

Felvételre kerül a „Pinot Noir" feketeszőlőfajta is (másodlagos fajtaként), ugyanis 2000 óta termesztik a földrajzi területen, és lehetővé teszi az Almansa eredetmegjelölés által elvárt minőségi borok előállítását.

2.5. *Kapcsolat*

E bekezdés pontosítja a földrajzi terület és a minőségi pezsgőborok között fennálló kapcsolatot.

A talaj- és éghajlati feltételek, a terület elhelyezkedése, a szőlő- és bortermelők tapasztalata, valamint az eredetmegjelöléssel rendelkező fajták megfelelő feltételeket biztosítanak az olyan szőlők termesztéséhez, amelyek rendelkeznek a minőségi pezsgőborok előállításához elvárt, az eredetmegjelölésnek megfelelő minőséggel.

2.6. *Az ellenőrző hatóságok neve és címe*

A módosítási kérelem benyújtásakor feltüntetésre kerül az illetékes ellenőrző hatóságok neve és címe. Emellett azon weboldal linkje is meg van adva, amelyen az Almansa (OEM) ellenőrző hatóságainak naprakésszé tett adatai is elérhetők.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Név**

Almansa

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái:**

1. Bor

5. Minőségi pezsgőbor

4. **A bor(ok) leírása**

Száraz fehér és rozé újborok

A fehérborok könnyedek, mérsékelt alkoholtartalmúak, élénksárga színűek és mérsékelt ízzel rendelkeznek.

A rozéborok színe az eperrózsaszíntől a málnarózsaszínig terjed. E borok frissek, lágyak, közepesen savasak. Ízeléskor élénk és gyümölcsös ízűek.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5

Minimális teljes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	10
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	180

Félszáraz, félédes és édes fehér és rozé újborok

Vizuális világukat és aromájukat illetően hasonlítanak az ugyanabból a szőlőfajtából előállított szárazborokhoz.

Ízvilágukat tekintve alkoholtartalmukra, savasságukra és maradékcukor-tartalmukra nézve kiegyensúlyozott borok.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális teljes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	10
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	180

Hordóban erjesztett fehérborok és „Crianza” fehérborok

Vizuális világukat illetően tiszta és fénylő, szalmasárga színű és/vagy aranytónusú borok.

Illatukat tekintve elsődleges aromával rendelkeznek, amelyhez a hordóból származó, pörköléssel nyerhető jegyekre utaló harmadlagos aromák párosulnak. A közepestől az erőteljes intenzitásúig terjednek.

Ízleléskor kiegyensúlyozott, lágy ízűek, gyümölcsös utóízzel és a nyers fa ízének jegyeivel.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11,5
Minimális teljes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	11,7
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	180

Száraz vörös újborok és száraz „Roble” vörösborok

A vörösborok egyszerű és fénylő színvilágúak, lila/gránát és/vagy bíborvörös tónussal. Kitűnő savtartalmuk egy hosszabb érlelést és tárolást tesz lehetővé. A borok nagyon erőteljes aromával és színekkel rendelkeznek, és a közepes intenzitású ízek kellemes összetételét adják.

Testes, húsos, kiegyensúlyozott borok, kiteljesedett ízvilággal, enyhe tanninos jelleggel. Azok a borok, amelyeket tölgyfahordókban tároltak, közepesen tartósak és pörköléssel nyerhető jegyekre utaló retronazális aromával rendelkeznek.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális teljes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	11,7
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	150

Félszáraz, félédes és édes vörös újborok és félszáraz, félédes és édes „Roble" vörös újborok

Vizuális világukat és aromájukat illetően hasonlítanak az ugyanabból a szőlőfajtából előállított szárazborokhoz.

Ízvilágukat tekintve alkoholtartalmukra, savasságukra és maradékcukor-tartalmukra nézve kiegyensúlyozott borok.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális teljes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	11,7
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	150

„Crianza", „Reserva" és „Gran reserva" vörösborok

Színük a cseresznyepirostól a rubinvörösig terjedhet, helyenként cserépvörös színárnyalatokkal. Közepesen intenzív vagy közepes színerősség.

A gyümölcsös és a tölgyfahordó ízvilágát vagy fűszeres ízeket felidéző aromák kellemes összetétele. Közepesen erőteljes vagy erőteljes intenzitású borok.

Strukturált bor közepes tannintartalommal, valamint harmonikus és erőteljes utóízzel. *Maximális illósavtartalom: Óborok esetén 15 meq/l.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális teljes savtartalom:	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	16,7
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	150

Minőségi pezsgőbor

Finom gyöngyözésű, sokáig megmaradó buborékok. Fehérborok esetében halványtól az aranyszínűig terjedő, csillogó színárnyalat, rozéborok esetében a rózsaszíntől a téglavörösig terjedő árnyalatok. Tiszta és gyümölcsös aromák; a reserve borok esetében intenzív aroma. Ízleléskor kiegyensúlyozottak és élénkek.

Általános analitikai jellemzők:

Maximális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	11
Minimális teljes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10
Minimális teljes savtartalom:	4 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,3
Maximális teljes kén-dioxid-tartalom (mg/l):	185

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

Egyedi borászati eljárás

Az alkoholos erjesztést az erjeszthető cukrok teljes kierjedéséig kell folytatni; az elsődleges jellegzetes aromák eléréséhez szükséges megfelelő hőmérséklet fehérboroknál nem haladhatja meg a 20 °C-ot, rozéboroknál a 25 °C-ot, vörösboroknál pedig a 28 °C-ot. A maradékcukor megtartása érdekében az erjesztést meg lehet szakítani, vagy száraz borok esetében a termelési területről származó finomított mustsűrítmény révén történő édesítés is alkalmazható.

A borok érlelésen mennek keresztül, amelynek hossza a „Crianza", „Reserva" és „Gran reserva" esetén 18, 24, illetve 36 hónap. A hordók tölgyfából készülnek és 330 liter űrtartalmúak.

A minőségi pezsgőboroknak meg kell felelniük a 606/2009/EK rendelet II. mellékletében felsorolt követelményeknek.

b) *Maximális hozamok*

Bakművelésű ültetvényekből származó fehérborfajták

Hektáronként 7 860 kg szőlő

Bakművelésű ültetvényekből származó fehérborfajták

55 hektoliter/hektár

Bakművelésű ültetvényekből származó vörösborfajták

Hektáronként 6 430 kg szőlő

Bakművelésű ültetvényekből származó vörösborfajták

45 hektoliter/hektár

Kordonművelésű ültetvényekből származó fehérborfajták

11 430 kg szőlő hektáronként

Kordonművelésű ültetvényekből származó fehérborfajták

80 hektoliter/hektár

Kordonművelésű ültetvényekből származó vörösborfajták

Hektáronként 10 000 kg szőlő

Kordonművelésű ültetvényekből származó vörösborfajták

70 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt terület**

A következő településeken található parcellákat és szőlőültetvényeket foglalja magában: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola, valamint az AB-402 (Horna–Venta de Alhama közötti szakasz) mellékvágány által határolt és egyik oldalról Pétrola és Corral Rubio településekkel, másik oldalról pedig Bonete, Higueruela és Hoya Gonzalo településekkel szomszédos Chinchilla.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Bor

1) A földrajzi területtel kapcsolatos részletes információk (természeti és emberi tényezők)

Az Almansa eredetmegjelölést magában foglaló földrajzi terület egy olyan fennsík, amelyet keletről az egykori Valenciai Királysághoz tartozó Almansa folyosó határol. Ez a hely évszázadokon keresztül átjáróhely volt Levante és Kasztília között. Az Almansa eredetmegjelölést magában foglaló terület és Levante között a legfőbb különbséget a magasságbeli különbség jelenti. Az ültetvények 400 méter (Fuente La Higuera melletti faluban) és 700 méter (Almansában) tengerszint feletti magasság között találhatók, holott a két település közötti távolság csupán 15 km. Az éghajlat szélsőségesen kontinentális: rendkívül hideg és száraz telek váltakoznak a nagyon meleg nyarakkal. Az esőzések tavaszra és nyár végére koncentrálódnak. Az átlagos éves csapadékmennyiség nem haladja meg a 250 mm-t.

A talaj mészben gazdag, ahol kissé vékonyabb alaprétegű köves területek váltakoznak homokosabb, mélyebb zónákkal. Általában nem túlzottan termékeny talajok, ezért a hektáronkénti termés mennyisége alacsony.

Az Almansa eredetmegjelölést alkotó települések mindegyike Albacete tartományon belül található. Ez egy elsődlegesen vidéki térség, amelynek legfőbb városi agglomerációja Almansa város a maga 26 000 lakosával. A régióban a mezőgazdaság jelenti a legfőbb bevételi forrást. Az Almansa eredetmegjelölés 1966-ban jött létre.

2) A bornak az elsősorban vagy kizárólag a földrajzi környezettel összefüggő minőségével és jellemzőivel kapcsolatos információk

Az Almansa eredetmegjelölés termelési területének félszáraz kontinentális éghajlata és a nem túlzottan termékeny talaj együttesen teszik lehetővé a szőlőültetvényeken folyó termesztés önellenőrzését. A hektáronként termesztett átlagos mennyiség 4 500 kg. A szőlőtőkénti gyengébb termés növeli a vörösborok színkoncentrációját, tanninkoncentrációját és aromagazdagságát. Az érlelési szakaszban a tengerszint feletti magasságon elhelyezkedő termőterületeknek köszönhetően igen jelentős az éjszakai hőinverzió. E jelenség kedvez a kiváló minőségű borok előállításának.

3) A földrajzi terület jellemzői és a bor minősége közötti kapcsolatok

Az Almansa eredetmegjelölés termelési területe egy átmeneti régióban található, ahol a szőlőültetvények nagy áteresztő képességgel rendelkező, mészben gazdag és tápanyagban szegény talajú sík területen fekszenek. Ezenfelül az átlagos csapadékmennyiség alacsony, nem haladja meg az évi 250 mm-t. Az alacsony csapadékmennyiségnek, a talajok áteresztő képességének és az alacsony hozamnak köszönhetően aromában gazdag, rendkívül magas színintenzitású borok állíthatók elő.

Minőségi pezsgőbor

1) A földrajzi területtel kapcsolatos részletes információk (természeti és emberi tényezők)

A termelési területen a szélsőséges éghajlat, amelyre a hosszú, száraz telek és a nagyon meleg nyarak jellemzőek, valamint a közepes termesztési magasság, a mészben gazdag talajok és az Almansa eredetmegjelölésre jellemző szőlészeti hagyományok megfelelő feltételeket kínálnak a minőségi pezsgőborok előállításához szükséges minőséggel rendelkező és ideális feltételeket kínáló szőlők termesztéséhez.

2) A bornak az elsősorban vagy kizárólag a földrajzi környezettel összefüggő minőségével és jellemzőivel kapcsolatos információk

Az alacsony csapadékmennyiség és a gyenge termőképességű talaj következtében a hektáronkénti szőlőmennyiség alacsony, ami az Almansa eredetmegjelölésű minőségi pezsgőbornak mélységet és kiegyensúlyozottságot, valamint sokáig megmaradó finom gyöngyöző jelleget kölcsönöz.

3) A földrajzi terület jellemzői és a bor minősége közötti kapcsolatok

A szélsőséges hőmérséklet és a talaj mészben való gazdagsága lehetővé teszi azon engedélyezett fajták művelését, amelyek mélységet és kiegyensúlyozottságot kölcsönöznek a bornak. A szárazság, az alacsony terméshozam, a napsüléses órák száma, valamint a természetes alkoholtartalom szintén szerepet játszik abban, hogy meghatározott alkoholtartalommal rendelkező minőségi pezsgőborok állíthatók elő.

9. **További alapvető feltételek**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltételek:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Egy meghatározott és egyedi szőlőfajta feltüntetésének az a feltétele, hogy a felhasznált szőlő legalább 86 %-a az említett szőlőfajtából származzon, amelynek a bornyilvántartásokban is szerepelnie kell.

10. **A termékleíráshoz vezető link**

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