KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2017. gada 15. jūnijs)

par to, lai *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētu pieteikumu par Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantā minētu grozījumu ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā (*Almansa* (ACVN))

(2017/C 194/06)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 ([1]), un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

(1) Spānija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu iesniedza specifikācijas grozījuma pieteikumu attiecībā uz nosaukumu *Almansa*.

(2) Komisija šo pieteikumu ir izskatījusi un konstatējusi, ka Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93.–96. panta, 97. panta 1. punkta, kā arī 100., 101. un 102. panta nosacījumi ir izpildīti.

(3) Lai varētu iesniegt iebildumu paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, specifikācijas grozījuma pieteikums attiecībā uz nosaukumu *Almansa* attiecīgi būtu jāpublicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Specifikācijas grozījuma pieteikums, kas saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu iesniegts attiecībā uz nosaukumu *Almansa* (ACVN), ir ietverts šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu divu mēnešu laikā no šā lēmuma publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* drīkst celt iebildumus pret šā panta pirmajā daļā minēto specifikācijas grozījumu.

Briselē, 2017. gada 15. jūnijā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Phil HOGAN

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

ALMANSA

AOP-ES-A0044-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 2015. gada 31. augusts

Produkta specifikācijas grozījuma pieteikums

1. **Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants – grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

2.1. *Produkta apraksts*

Izdarītie grozījumi ir bijuši vajadzīgi saistībā ar vīna tirgū notikušajām pārmaiņām – patērētāji aizvien vairāk pieprasa vīnu ar zemu spirta saturu un tādu jaunu vīnogulāju šķirņu vīnu, kuri ir vislabāk pielāgojušies mūsu augsnēm un klimatam.

Turklāt tiek precizēta faktiskā spirta tilpumkoncentrācija, kāda izveidojas jaunos baltvīnos, sārtvīnos, jaunos sarkanvīnos un sarkanajos *Roble* vīnos pussausā, pussaldā un saldā tipa vīniem, norādot, ka šā veida vīnos minimālais spirta saturs ir vismaz 9 %.

Tirgus pieprasījuma un tirgus konkurences dēļ ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētais produkts tiek izmantots tādu augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu ražošanā, ko sāk piedāvāt jaunā tirgū un kas turpina veicināt cilmes vietas nosaukumu *Almansa*.

Tāpēc šajā sakarā tiek noteikti parametri, kas jāievēro, gatavojot augstas kvalitātes dzirkstošos vīnus ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa*.

2.2. *Izmantotās vīndarības metodes*

Jaunam baltvīnam, jaunam sarkanvīnam, mucā fermentētam baltvīnam un baltvīnam *Crianza* atceļ presēšanas maksimālo spiedienu, bet maksimālo ražas iznākumu saglabā bez izmaiņām. Ražas iznākums ir mērīts iznākums, un atkarībā no tā nosaka spiediena ierobežojumu, kāds jāievēro presēšanā.

Jaunam sārtvīnam atceļ ierobežojumu attiecībā uz macerācijas ilgumu, jo, gatavojot vīnu, nav iespējams noteikt minimālo un maksimālo macerācijas ilgumu, tāpēc ka šis ilgums atkarīgs no vīnogu gatavības pakāpes, misas temperatūras macerācijas laikā un vīnogu šķirnes. Tādējādi netiek pieļauts, ka sārtvīniem ir pārāk izteikta krāsa, pārāk augsts tanīna saturs un ka tie ir ļoti vareni un grūti tirgojami.

Attiecībā uz augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem pievieno jaunu daļu, kurā norādīts, ka augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem ir jābūt pielāgotiem prasībām, kas izklāstītas Regulas (EK) Nr. 606/2009 II pielikuma C daļā. Šos vīnus gatavos ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa*. Turklāt būs iespējams norādīt raudzēšanas veidu saskaņā ar Komisijas Regulas (EK) Nr. 607/2009 66. panta 4. punktu.

2.3. *Ģeogrāfiskā apgabala definīcija*

Šajā punktā prasīts grozīt ģeogrāfiskā apgabala norobežošanas veidu, aprakstot to, izmantojot pašvaldību nosaukumus, kurpretim patlaban tā aprakstīta, izmantojot kadastra vienību (poligonu) apzīmējumus. No 1975. gada (1975. gada 19. maija Lēmums 16414, ar ko reglamentē cilmes vietas nosaukumu *Almansa* un tā regulatīvo padomi) līdz 2006. gadam (Lauksaimniecības ministrijas (*Consejería de Agricultura*) 2006. gada 1. februāra lēmums, ar ko nosaka ražošanas standartus un pārvalda citus tehniskos raksturojumus un specifikācijas ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētajiem vīniem), ģeogrāfisko apgabalu aprakstīja, izmantojot pašvaldību nosaukumus; 2006. gadā šo vīnu ražošanas standarts ir ticis grozīts, bet ģeogrāfiskais apgabals noteikts, izmantojot kadastra vienību apzīmējumus.

Ģeogrāfiskā apgabala pašreizējā definīcija ir tikusi noteikta atkarībā no platībām, kas apstādītas ar vīnogulājiem. Šis ģeogrāfiskais apgabals nav nepārtraukts, tajā ir zemes platības starp kadastra vienībām, kas norādītas ražošanas standartos, un tas neatbilst ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētā produkta ražošanas vēsturiskajam apgabalam, taču neietvertie apgabali ievēro ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētā produkta ražošanas nosacījumus, un tātad tiem vajadzētu būt norādītiem specifikācijā. Iesniegtais grozījums nākotnē ļaus novērst kļūdas, kas rodas kadastra vienību pārdales un nomenklatūras/numerācijas izmaiņu dēļ kadastrā.

Tāpēc tiek prasīts, lai ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskā apgabala definīcijā ietilptu zemesgabali un vīnogulāju stādījumi, kas atrodas šādu pašvaldību teritorijā:

— *Almansa*,

— *Alpera*,

— *Bonete*,

— *Corral Rubio*,

— *Higueruela*,

— *Hoya Gonzalo*,

— *Pétrola*,

— pašvaldības teritorijas daļa, kas atbilst tās *Villar de Chinchilla* rajonam, ko norobežo dienesta ceļš AB- 402 (kurš iet no *Horna* līdz *Venta de Alhama*) un kas vienā pusē robežojas ar *Pétrola* un *Corral Rubio* pašvaldības teritoriju, bet otrā pusē – ar *Bonete*, *Higueruela* un *Hoya Gonzalo* pašvaldības teritoriju.

Visu šo pašvaldību teritorijā ir viendabīga zemes virsa, kurā ir līdzīgi augsnes un klimatiskie apstākļi un kurai ir ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētā produkta specifikācijā prasītās īpašības, kas norādītas šo vīnu ražošanas standartā pirms 2006. gada.

2.4. *Vīnogu šķirnes*

Iekļauj melno vīnogu šķirni 'Pinot Noir' (kā papildu šķirni), jo tā ģeogrāfiskajā apgabalā tiek audzēta kopš 2000. gada un ļauj ražot vīnus tādā kvalitātē, kāda tiek prasīta saistībā ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa*.

2.5. *Saikne*

Šajā punktā tiek precizētas saiknes, ar kādām augstas kvalitātes dzirkstošie vīni saistīti ar šo ģeogrāfisko apgabalu.

Augsnes un klimatiski apstākļi, apgabala novietojums, vīnkopju kā vīna ražotāju pieredze un ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta iegūšanai izmantojamās šķirnes ir labvēlīgi nosacījumi, kas ļauj ražot prasītās kvalitātes vīnogas, kuras izmanto augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanā.

2.6. *Kontroles iestāžu nosaukumi un adreses*

Tiek norādīts to kontroles iestāžu nosaukums un adrese, kuras darbojas grozījuma pieprasījuma iesniegšanas brīdī, un tiek saglabāta interneta saite, kurā var iepazīties ar atjauninātajiem ACVN *Almansa* kontroles iestāžu datiem.

VIENOTS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Almansa

2. **Ģeogrāfiskās norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

Jauns sausais baltvīns un jauns sausais sārtvīns

Šie baltvīni ir viegli, ar vidēji augstu spirta saturu, izteikti dzeltenā krāsā un mēreni aromātiski.

Sārtvīni pēc krāsas ir dažādi – no zemeņu sārta toņa līdz aveņsārtam tonim. Tie ir svaigi, viegli un ar vidēji izteiktu skābumu. Baudot tie rada līksmu noskaņu un ir augļaini.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5

Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	10
Kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

Jauns pussausais, pussaldais un saldais baltvīns un jauns pussausais, pussaldais un saldais sārtvīns

Pēc izskata un smaržas tie atgādina vienas un tās pašas šķirnes sausos vīnus.

Pēc garšas tie ir līdzsvaroti spirta satura, skābuma un atlikumcukura ziņā.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	10
Kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

Mucā raudzēts baltvīns un *Crianza* baltvīns

Izskata ziņā šis vīns ir tīrs un spīdīgs, salmu dzeltenā krāsā un/vai ar zeltainām toņu niansēm.

Pēc smaržas tam piemīt pirmējas aromāta nianses apvienojumā ar trešējām aromāta niansēm, ko tas iegūst no mucas. Intensitāte vidēja līdz augsta.

Baudot tas ir līdzsvarots, garšas kārpiņām maigs, ar augļainu pēcgaršu un ar savvaļas mežam raksturīgām niansēm.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	11,7
Kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

Jauns sausais sarkanvīns un *Roble* sarkanvīns

Sarkanvīniem ir atturīga un gaismaspilna krāsa ar violetiem/granātkrāsas un/vai purpura toņiem. To lieliski piemērotais skābums ļauj nodrošināt ilgstošu noturēšanu un uzglabāšanu. Šiem vīniem ir stipri izteikts aromāts un ļoti spilgta krāsa, tiem ir lielisks vidējas intensitātes īpašību apvienojums.

Tie ir saturīgi, gaļīgi vīni un pēc izskata kuplā krāsas ietērpā, tie ir līdzsvaroti un viegli izteiktu tanīna raksturu. Vīniem, kas turēti ozolkoka mucās, piemīt vidēji izteikta paliekoša pēcsmarža ar liegām grauzdējumu niansēm.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	11,7
Kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Jauns pussausais, pussaldais un saldais sarkanvīns un jauns pussausais, pussaldais un saldais *Roble* sarkanvīns

Pēc izskata un smaržas tie atgādina vienas un tās pašas šķirnes sausos vīnus.

Pēc garšas tie ir līdzsvaroti spirta satura, skābuma un atlikumcukura ziņā.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	11,7
Kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Crianza, *Reserva* un *Gran reserva* sarkanvīns

Krāsa ķiršsarkana vai rubīnsarkana, iespējami dakstiņkrāsas toņi. Krāsas ietērps no vidēji izteikta līdz izteiktam vai vidēji izteikts.

Lielisks augļainuma un mucas vai garšvielu aromātu apvienojums. Intensitāte no vidējas līdz augstai vai augsta.

Vīns strukturēts un apveltīts ar vidēji izteiktu tanīna raksturu un harmonisku un paliekošu pēcgaršu. *Maksimālais gaistošais skābums: noturētiem vīniem – 15 m.ekv./l.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	16,7
Kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns

Bālu līdz zeltainu toņu baltvīniem – sīki un paliekoši burbulīši, bet sārtu līdz dakstiņkrāsas toņu sārtvīniem – spīdīgi burbulīši. Tīras un augļainas aromāta nianses; rezerves vīniem stipri izteiktas aromāta nianses. Baudot tie ir līdzsvaroti, viegli malkojami un patīkami atspirdzinoši.

Vispārīgie analītiskie parametri:

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,3
Kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	185

5. **Vīnkopības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarbības metode

Spirta rūgšanas procesam jānoris, kamēr nav pilnīgi izbeigušies pārraudzējamie cukuri; temperatūra, kas piemērota raksturīgo pirmējo aromāta nianšu iegūšanai, baltvīniem nedrīkst pārsniegt 20 °C, sārtvīniem – 25 °C, bet sarkanvīniem – 28 °C. Fermentācija var vai nu tikt pārtraukta, lai saglabātu atlikumcukurus, vai arī rīkoties šādi – saldināt sausos vīnus ar rektificētu koncentrētu misu, kuras izcelsme ir ražošanas apgabalā.

Vīnus noteiktu laiku var pakļaut noturēšanas procesam, kas *Crianza*, *Reserva* un *Gran reserva* vīnam ilgst attiecīgi 18, 24 un 36 mēnešus. Izmanto ozolkoka mucas ar 330 litru lielu ietilpību.

Augstas kvalitātes dzirkstošajiem vīniem jābūt pielāgotiem Regulas (EK) Nr. 606/2009 II pielikuma prasībām.

b) *Maksimālās ražas*

Balto vīnogu šķirņu vīni, kas iegūti no vīnogulājiem ar kausveidā apgrieztu vainagu

7 860 kg vīnogu no hektāra

Balto vīnogu šķirņu vīni, kas iegūti no vīnogulājiem ar kausveidā apgrieztu vainagu

55 hl no hektāra

Sarkano vīnogu šķirņu vīni, kas iegūti no vīnogulājiem ar kausveidā apgrieztu vainagu

6 430 kg vīnogu no hektāra

Sarkano vīnogu šķirņu vīni, kas iegūti no vīnogulājiem ar kausveidā apgrieztu vainagu

45 hl no hektāra

Balto vīnogu šķirņu vīni, kas iegūti no vīnogulājiem, kuru vainaga zari apgriezti un sakārtoti špalerās

11 430 kg vīnogu no hektāra

Balto vīnogu šķirņu vīni, kas iegūti no vīnogulājiem, kuru vainaga zari apgriezti un sakārtoti špalerās

80 hl no hektāra

Sarkano vīnogu šķirņu vīni, kas iegūti no vīnogulājiem, kuru vainaga zari apgriezti un sakārtoti špalerās

10 000 kg vīnogu no hektāra

Sarkano vīnogu šķirņu vīni, kas iegūti no vīnogulājiem, kuru vainaga zari apgriezti un sakārtoti špalerās

70 hl no hektāra

6. **Noteiktais apgabals**

Tajā ietilpst zemesgabali un vīnogulāju stādījumi, kas atrodas šādu pašvaldību teritorijā: *Almansa*, *Alpera*, *Bonete*, *Corral Rubio*, *Higuereula*, *Hoya Gonzalo*, *Pétrola* un *Chinchilla*, apgabals, ko norobežo dienesta ceļš AB-402 (kurš iet no *Horna* līdz *Venta de Alhama*) un kas vienā pusē robežojas ar *Pétrola* un *Corral Rubio* pašvaldības teritoriju, bet otrā pusē – ar *Bonete*, *Higueruela* un *Hoya Gonzalo* pašvaldības teritoriju.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

'Verdejo'

'Garnacha tintorera'

'Monastrell'

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Vīns

1. Sīkas ziņas par ģeogrāfisko apgabalu (dabas faktori un cilvēkfaktori)

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā audzē vīnogas ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētā produkta ražošanai, ir plakankalne, kas austrumos ar *Almansa* [ģeogrāfisko] koridoru norobežota no senās *Valence* karaļvalsts teritorijas. Šī vieta vairākus gadsimtus bija ievērojama ar pārejas apvidu no Levantes (*Levante*) zemēm uz Kastīliju. Galvenais kritērijs, ar ko teritorija, kurā iegūst ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmēto produktu, atšķiras no Levantes zemēm, ir šo apvidu nevienādais augstums virs jūras līmeņa – no 400 metriem (kaimiņu ciematā *Fuente La Higuera*) līdz 700 metriem (Almansā), taču šīs apdzīvotās vietas šķir tikai 15 km liels attālums. Tur valda galēji kontinentāls klimats ar ļoti aukstām un sausām ziemām, ko nomaina karstas vasaras. Nokrišņi izkrīt pavasarī un vasaras nogalē, to daudzums vidēji nepārsniedz 250 mm gadā.

Augsnē parasti ir daudz kaļķakmens, un tajā akmeņaini apvidi, kuros ir plāna augsnes auglīgā kārta, mijas ar citiem – smilšainākas un dziļākas augsnes apvidiem. Lielākoties tās nav ļoti auglīgas zemes, un tāpēc ražas apjoms no hektāra ir samērā niecīgs.

Visas pašvaldības un to teritorija, kurā audzē vīnogas ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētā produkta iegūšanai, atrodas *Albacete* provincē. Tas ir izteikts lauku apgabals, kurā lielākā apdzīvotā vieta ir Almansa ar tās 26 000 iedzīvotāju, turklāt lauksaimniecība ir reģiona galvenais ienākumu avots. Cilmes vietas nosaukums *Almansa* ir izveidots 1966. gadā.

2. Informācija par vīna kvalitāti vai raksturīgajām īpašībām, kuras atkarīgas galvenokārt vai vienīgi no ģeogrāfiskās vides.

Ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētā produkta ražošanas apgabala kontinentālais un semiarīdais klimats apvienojumā ar mazauglīgu augsni atvieglo vidēji 4 500 kg no hektāra lielās vīnogu produkcijas paškontroli. Šāda neliela raža, kuras apjomu rēķina arī vidēji no vīnkoka, palielina sarkano vīnu krāsas spilgtumu, tanīnu koncentrāciju un aromātu bagātību. Nogatavināšanas posmā atrašanās vietas augstums virs jūras līmeņa ir ļoti spēcīgs faktors, kas ir par iemeslu tam, ka naktīs temperatūra krasi pazeminās. Šī dabas parādība veicina augstas kvalitātes vīnu ražošanu.

3. Saikne starp ģeogrāfiskā apgabala īpatnībām un vīna kvalitāti

Ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētā produkta ražošanas apgabals atrodas pārejas reģionā, vīnogulāji sastādīti līdzenās zemes platībās, kurām raksturīgas ūdenscaurlaidīgas augsnes, kas bagātas ar kaļķakmeni, bet nabadzīgas ar augu barības vielām; turklāt vidējais nokrišņu daudzums ir neliels, tas nepārsniedz 250 mm gadā. Niecīgais nokrišņu daudzums, augšņu caurlaidība un zemās ražas ļauj iegūt vīnus ar ļoti stipru aromātu un spilgtu krāsu.

Augstas kvalitātes dzirkstošais vīns

1. Sīkas ziņas par ģeogrāfisko apgabalu (dabas faktori un cilvēkfaktori)

Ražošanas apgabala ekstrēmie klimatiskie apstākļi, kas izceļas ar ļoti aukstām ziemām un karstām vasarām, kā arī vidējais augstums virs jūras līmeņa, ar kaļķakmeni bagātās augsnes un vīnkopības tradīcija, ko izmanto ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētā produkta ražošanā, veido piemērotus apstākļus tādu vīnogu audzēšanai, kurām ir vajadzīgā kvalitāte un lieliski piemēroti apstākļi augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu gatavošanai.

2. Informācija par vīna kvalitāti vai raksturīgajām īpašībām, kuras atkarīgas galvenokārt vai vienīgi no ģeogrāfiskās vides

Niecīgais nokrišņu daudzums un nabadzīgās augsnes dod samērā nelielas vīnogu ražas no hektāra, un tas ar cilmes vietas nosaukumu *Almansa* apzīmētajiem kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem piešķir saturīgumu un līdzsvarotību un ļauj panākt, ka burbuļīši tiem ir sīki un paliekoši.

3. Saikne starp ģeogrāfiskā apgabala īpatnībām un vīna kvalitāti

Ekstrēmās temperatūras un kaļķakmens bagātība augsnēs ļauj audzēt atļauto šķirņu vīnogas, no kā iegūst saturīgus un līdzsvarotus vīnus; arī sausums, nelielais ražas iznākums un saules spīdēšanas ilgums, kā arī dabiskā kārtā izveidojies spirts ļauj iegūt kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ar noteiktu grādos izteiktu spirta saturu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

Lai izmantotu norādi par konkrētu un unikālu vīnogulāju šķirni, vajadzīgs, lai vismaz 86 % vīnogu būtu iegūtas no minētās šķirnes vīnogulājiem, kā arī tas, lai šāds fakts būtu ierakstīts vīna reģistros.

10. **Saite ar produkta specifikāciju**

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