KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS

2017 m. birželio 15 d.

dėl vyno sektoriaus produkto [*Almansa* (SKVN)] specifikacijos pakeitimo paraiškos, numatytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*

(2017/C 194/06)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 [1], ypač į jo 97 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

(1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsniu, Ispanija pateikė produkto „Almansa“ specifikacijos pakeitimo paraišką;

(2) Komisija paraišką išnagrinėjo ir nustatė, kad Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose nustatytos sąlygos įvykdytos;

(3) siekiant suteikti galimybę pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį pateikti prieštaravimo pareiškimus, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikia paskelbti produkto „Almansa“ specifikacijos pakeitimo paraišką,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnį pateikta produkto „Almansa“ (SKVN) specifikacijos pakeitimo paraiška pateikiama šio spendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, per du mėnesius nuo šio sprendimo paskelbimo dienos *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* galima paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto pavadinimo specifikacijos pakeitimui.

Priimta Briuselyje 2017 m. birželio 15 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys

[1] OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

PRIEDAS

„ALMANSA“

AOP-ES-A0044-AM03

Paraiškos pateikimo data: 2015 m. rugpjūčio 31 d.

Specifikacijos pakeitimo paraiška

1. **Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis – reikšmingas pakeitimas

2. **Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas**

2.1. *Produkto aprašymas*

Pakeitimai daromi dėl vynų rinkoje įvykusių pokyčių: vartotojai prašo vis mažiau alkoholio turinčių vynų, taip pat vynų iš naujų vyninių vynuogių veislių, kurios yra optimaliai prisitaikiusios prie mūsų šalies dirvožemių ir klimato.

Be to, patikslinama jaunų baltų, rožinių, jaunų raudonų ir raudonų „roble“ vynų alkoholio koncentracija, taikoma pusiau sausiems, pusiau saldiems ir saldiems vynams, nurodant, kad šio tipo vynuose alkoholio turi būti ne mažiau kaip 9 %.

Dėl paklausos ir konkurencijos rinkoje vynų su kilmės vietos nuoroda „Almansa“ gamintojai plėtoja rūšinių putojančių vynų, kurie teikiami naujai rinkai ir kuriais tęsiamas „Almansa“ kilmės vietos nuorodos naudojimas, gamybą.

Todėl šiame punkte nustatomi parametrai, kurių reikia laikytis gaminant rūšinius putojančius vynus su „Almansa“ kilmės vietos nuoroda.

2.2. *Naudojami vynininkystės metodai*

Jauniems baltiems vynams, jauniems raudoniems vynams, statinėse brandintiems baltiems vynams ir „Crianza“ baltiems vynams nebetaikomas didžiausias presavimo slėgis siekiant palaikyti didžiausią pastovią gamybą. Pagaminamą kiekį galima apskaičiuoti ir tuo remiantis nustatyti slėgio ribą, taikytiną vykdant presavimą.

Jaunam rožiniam vynui panaikinama maceravimo trukmės riba, kadangi ruošiant vyną neįmanoma nustatyti trumpiausios ir ilgiausios maceravimo trukmės, nes ji priklauso nuo vynuogių subrendimo lygio, misos temperatūros maceravimo proceso metu ir vynuogių veislės. Taip užtikrinama, kad rožiniai vynai neįgis per ryškios spalvos ir per stipraus tanino, nebus labai stiprūs ir nebus sunku juos parduoti.

Rūšinių putojančių vynų dalyje įterpiama nauja pastraipa, kurioje patikslinama, kad rūšiniai putojantys vynai turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 606/2009 II priedo C punkte pateiktus reikalavimus. Šiais vynais bus kuriama „Almansa“ kilmės vietos nuoroda. Be to, bus įmanoma nurodyti brandinimo tipą pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 607/2009 66 straipsnio 4 dalį.

2.3. *Geografinės vietovės ribos*

Šioje pastraipoje prašoma pakeisti geografinės vietovės nustatymo būdą ir nurodyti savivaldybes, vietoj šiuo metu taikomų kadastrinių brėžinių. Nuo 1975 m. (1975 m. gegužės 19 d. Nutarimas Nr. 16414, kuriuo reglamentuojama „Almansa“ kilmės vietos nuoroda ir jo reguliavimo taryba) iki 2006 m. (2006 m. vasario 1 d. *Consejería de Agricultura* nutarimas, kuriuo nustatomos gamybos normos ir reguliuojamos kitos vynų, paženklintų „Almansa“ kilmės vietos nuoroda, savybės ar techninės specifikacijos) geografinė vietovė buvo apibrėžta savivaldybėmis; 2006 m. šių vynų gamybos standartas buvo iš dalies pakeistas, o geografinė vietovė buvo apibrėžta kadastriniais brėžiniais.

Dabartinė geografinės vietovės apibrėžtis buvo pateikta atsižvelgiant į vynuogynais apsodintus paviršius. Ši geografinė vietovė nėra vientisa. Tarp gamybos standarte nurodytų kadastrinių brėžinių yra salelių, be to, ji neatitinka istorinės gamybos vietovės, kuriai taikoma „Almansa“ kilmės vietos nuoroda, nes neįtrauktos vietovės laikosi gamybos, kuriai taikoma „Almansa“ kilmės vietos nuoroda, sąlygų, todėl jos turėtų būti įtrauktos į specifikaciją. Dėl pateikto pakeitimo ateityje bus išvengta klaidų konsoliduojant kadastre esančius kadastrinius brėžinius ir keičiant nomenklatūrą ir (arba) numeravimą.

Todėl prašome, kad geografinė vietovė, kuriai taikoma „Almansa“ kilmės vietos nuoroda, apimtų sklypus ir vynuogynus šiose savivaldybėse:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Petrola

— Chinchilla savivaldybės srityje, atitinkančioje jos Villar de Chinchilla kvartalą, kurį riboja tarnybinis kelias AB-402 (jungiantis Horna vietovę su Venta de Alhama), kurios kaimynystėje iš vienos pusės yra Petrola ir Corral Rubio savivaldybės, iš kitos pusės – Bonete, Higueruela ir Hoya Gonzalo savivaldybės.

Visos šios savivaldybės sudaro vientisą paviršių, kurio dirvos ir klimato sąlygos yra panašios, ir atitinka „Almansa“ kilmės vietos nuorodos specifikacijos reikalavimus, nurodytus šių vynų gamybos standarte iki 2006 m.

2.4. *Vynuogių veislės*

Įtraukiama juodųjų vynuogių „Pinot Noir“ veislė (kaip antrinė veislė), nes ji auginama geografinėje srityje nuo 2000 metų ir suteikia galimybę gaminti tokios kokybės vynus, kokios reikalaujama „Almansa“ kilmės vietos nuorodos specifikacijoje.

2.5. *Ryšys su geografine vietove*

Šioje pastraipoje tiksliai nurodyti esami rūšinių putojančių vynų ryšiai su geografine vietove.

Dirvos ir klimato sąlygos, vietovės vieta, vyndarių ir vyno gamintojų patirtis ir veislės, kurioms taikoma kilmės vietos nuoroda, yra palankios sąlygos, suteikiančios galimybę auginti kilmės vietos nuorodos specifikacijoje reikalaujamos kokybės vynuoges, naudojamas rūšiniam putojančiam vynui gaminti.

2.6. *Kontrolės institucijų pavadinimai ir adresai*

Nurodomas kontrolės institucijų pavadinimas ir adresas pakeitimo paraiškos teikimo metu, o interneto adresas, kuriuo galima peržiūrėti SKVN „Almansa“ kontrolės institucijų atnaujintus duomenis, išlieka nepakitęs.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas**

„Almansa“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

Sausi jauni balti ir rožiniai vynai

Balti vynai yra silpni, vidutinės alkoholio koncentracijos, ryškiai geltonos spalvos ir vidutiniškai aromatingi.

Rožinių vynų spalva yra nuo rožinės braškių iki aviečių. Jie švieži, silpni ir vidutinio rūgštumo. Burnoje turi ryškų skonį su vaisių prieskoniu.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5

Mažiausias bendras rūgščių kiekis	4,5 gramo vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

Jauni balti ir rožiniai pusiau sausi, pusiau saldūs ir saldūs vynai

Savo išvaizda ir kvapu jie panašūs į tos pačios vynuogių veislės sausus vynus.

Jų skonis alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir liekamojo cukraus požiūriu yra subalansuotas.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	4,5 gramo vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

Statinėje brandintas baltas vynas ir baltas vynas „Crianza“

Švarus ir vaiskus, geltonos šiaudų spalvos ir (arba) su aukso atspalviais.

Jo kvapas – tai pirminis aromatas, susimaišęs su tretiniu kepinių aromatu, kurį suteikia statinė. Kvapas būna vidutinis arba stiprus.

Burnoje vynas yra subalansuotas, švelniai nuteikia skonio receptorius, turi vaisių ir natūralios medienos prieskonį.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	4,5 gramo vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	11,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

Sausas jaunas raudonas ir „roble“ raudonas vynas

Raudonų vynų spalva yra tamsi ir skaisti, pasižymi violetiniais, granato ir (arba) purpuriniais atspalviais. Puikus rūgštingumo lygis suteikia galimybę šiuos vynus ilgai sendinti ir laikyti. Vynai pasižymi labai ryškia spalva ir aromatu, skirtingų rūšių junginiai būna vidutinio stiprumo ir puikiai dera tarpusavyje.

Tai yra stiprūs, tiršti ir ryškiaspalviai, subalansuoti vynai, turintys šiek tiek taninų. Tie, kurie buvo laikomi statinėse, pasižymi vidutiniu tvirtumu ir retronazaliniu aromatu su kepinių prieskoniu.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	4,5 gramo vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	11,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Pusiau sausas, pusiau saldus ir saldus jaunas raudonas vynas bei jaunas „Roble“ vynas

Savo išvaizda ir kvapu jie panašūs į tos pačios vynuogių veislės sausus vynus.

Jų skonis alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir liekamojo cukraus požiūriu yra subalansuotas.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	4,5 gramo vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	11,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Raudoni „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran reserva“ vynai

Vyšnių ar rubinų raudonos spalvos, gali būti rusvų atspalvių. Spalva gali varijuoti nuo vidutiniškai ryškios iki ryškios arba būti vidutiniškai ryški.

Juose puikiai dera vaisių ir statinės arba prieskonių aromatų mišiniai, vynas būna vidutiniškai stiprus arba stiprus.

Geros struktūros vynas, pasižymintis vidutiniu taninų kiekiu, taip pat darniu ir burnoje išliekančiu poskoniu. *Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis: 15 mekv/l sendintiems vynams.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	4,5 gramo vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	16,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

Rūšinis putojantis vynas

Balti vynai būna nuo blyškių iki auksinių atspalvių su smulkiais ir ilgai išliekančiais burbuliukais; rožiniuose vynuose šie burbuliukai būna rožinio arba rusvo atspalvio. Būdingi vaisių aromatai; rezervinių vynų aromatai yra intensyvūs. Burnoje jų skonis subalansuotas ir malonus.

Bendrosios analitinės savybės

Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10
Mažiausias bendras rūgščių kiekis	4 gramai vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	185

5. **Vyno gamybos metodai**

a) *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

Specifinis vynininkystės metodas

Alkoholinės fermentacijos procesas turi būti vykdomas tol, kol neliks visų fermentuojamų cukrų; tinkama temperatūra, kad būtų išgauti pirminiai būdingi aromatai, negali viršyti 20 °C baltiems vynams, 25 °C rožiniams vynams ir 28 °C raudoniems vynams. Fermentacija gali būti nutraukta siekiant išsaugoti liekamuosius cukrus arba vykdant sausų vynų saldinimą rektifikuotomis koncentruotomis misomis, gautomis iš gavybos ploto.

Vynai gali būti sendinami tam tikrą laiką: „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran reserva“ vynams šis laikas yra atitinkamai 18, 24 ir 36 mėnesiai. Statinės turi būti pagamintos iš ąžuolo medienos, o jų talpa – 330 litrų.

Rūšiniai putojantys vynai turi būti pritaikyti prie Reglamento (EB) Nr. 606/2009 II priedo reikalavimų.

b) *Didžiausias gamybos kiekis*

Baltų vynų, pagamintų naudojant vazos forma užaugintų vynmedžių vynuoges, veislės

7 860 kg vynuogių iš hektaro

Baltų vynų, pagamintų naudojant vazos forma užaugintų vynmedžių vynuoges, veislės

55 hl iš hektaro

Raudonų vynų, pagamintų naudojant vazos forma užaugintų vynmedžių vynuoges, veislės

6 430 kg vynuogių iš hektaro

Raudonų vynų, pagamintų naudojant vazos forma užaugintų vynmedžių vynuoges, veislės

45 hl iš hektaro

Baltų vynų, pagamintų naudojant špalerių forma užaugintų vynmedžių vynuoges, veislės

11 430 kg vynuogių iš hektaro

Baltų vynų, pagamintų naudojant špalerių forma užaugintų vynmedžių vynuoges, veislės

80 hl iš hektaro

Raudonų vynų, pagamintų naudojant špalerių forma užaugintų vynmedžių vynuoges, veislės

10 000 kg vynuogių iš hektaro

Raudonų vynų, pagamintų naudojant špalerių forma užaugintų vynmedžių vynuoges, veislės

70 hl iš hektaro

6. **Nustatyta vietovė**

Ji apima vynuogynų sklypus ir dalis, esančias šiose savivaldybėse: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola ir Chinchilla; pastarosios sritis atitinka Villar de Chinchilla kvartalą, kurį riboja tarnybinis kelias AB-402 (jungiantis Horna vietovę su Venta de Alhama), kurios kaimynystėje iš vienos pusės yra Petrola ir Corral Rubio savivaldybės, iš kitos pusės – Bonete, Higueruela ir Hoya Gonzalo savivaldybės.

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Vynas

1) Išsami informacija apie geografinę vietovę (gamtiniai ir žmogaus veiksniai)

Geografinė vietovė, kuriai taikoma „Almansa“ kilmės vietos nuoroda, yra aukštutinė plynaukštė, rytuose Almansos koridoriumi besiribojanti su senąja Valensijos karalyste. Ši vieta ilgus amžius buvo perėja iš Levanto žemių į Kastiliją. Pagrindinis teritorijos, kuriai taikoma „Almansos“ kilmės vietos nuoroda, skiriamasis kriterijus, palyginti su Levanto žemėmis, yra aukščio skirtumas: aukštis nuo 400 metrų (kaimyniniame Fuente La Higuera kaime) padidėja iki 700 metrų (Almansoje) virš jūros lygio, nors šiuos du miestus skiria vos 15 km. Vyrauja ekstremalus žemyninis klimatas: labai šaltos ir sausos žiemos, kurias pakeičia labai karštos vasaros. Krituliai gausiausi pavasarį ir vasaros pabaigoje, vidutinis kritulių kiekis per metus neviršija 250 mm.

Dirvožemyje paprastai būna gausu klinčių, akmeningos sritys kaitaliojasi su nelabai tankiu substratu ir kitomis nelabai smėlingomis ir giliomis sritimis. Paprastai tai nebūna labai derlingos žemės, jų derlingumas iš hektaro yra nedidelis.

Visos „Almansa“ kilmės vietos nuorodą sudarančios savivaldybės yra Albasetės provincijoje. Tai daugiausia kaimiška vietovė, kurios pagrindinis aglomeracinis centras yra pats Almansos miestas, turintis 26 000 gyventojų. Žemės ūkis yra pagrindinis regiono išteklius. „Almansa“ kilmės vietos nuoroda buvo sukurta 1966 m.

2) Informacija apie vyno kokybę ar savybes, kurias iš esmės arba išimtinai lėmė konkreti geografinė aplinka

Gavybos ploto, kuriam taikoma „Almansa“ kilmės vietos nuoroda, žemyninis pusiau sausas klimatas ir nederlingas dirvožemis palengvina produkcijos, kuri vidutiniškai siekia 4 500 kg iš hektaro, savikontrolę vynuogynuose. Šis nedidelis derlingumas iš vieno augalo padidina raudonų vynų spalvų koncentraciją, taninų koncentraciją ir aromatų gausą. Nokimo etapu dėl vietovės aukščio virš jūros lygio naktimis įvyksta temperatūros inversija. Dėl šis reiškinio gaminami vynai pasižymi puikia kokybe.

3) Ryšys tarp geografinės vietos savybių ir vyno kokybės

Gavybos plotas, kuriam taikoma „Almansa“ kilmės vietos nuoroda, yra pereinamajame regione, vynuogynai yra lygumų žemėse, kurioms būdingi pralaidūs klintingi dirvožemiai, kuriuose mažai maisto medžiagų; be to, vidutinis kritulių kiekis yra mažas ir neviršija 250 mm per metus. Nedidelis kritulių kiekis, dirvožemių pralaidumas ir nedidelis derlingumas suteikia galimybę pagaminti itin aromatingus ir ryškių spalvų vynus.

Rūšinis putojantis vynas

1) Išsami informacija apie geografinę vietovę (gamtiniai ir žmogaus veiksniai)

Dideliais temperatūrų svyravimais pasižymintis gavybos vietovės klimatas, labai šaltos ir sausos žiemos bei labai karštos vasaros, taip pat vidutinis aukštis, klintingi dirvožemiai ir „Almansa“ kilmės vietos srities vynininkystės tradicija sukuria tinkamas sąlygas auginti vynuoges, pasižyminčias reikalaujama kokybe, ir idealias sąlygas gamintis rūšinius putojančius vynus.

2) Informacija apie vyno kokybę ar savybes, kurias iš esmės arba išimtinai lėmė konkreti geografinė aplinka

Dėl negausių kritulių ir nederlingų dirvožemių vynuogių derlingumas iš vieno hektaro yra nedidelis. Rūšiniams putojantiems vynams, kuriems taikoma „Almansa“ kilmės vietos nuoroda, tai suteikia rafinuotumo ir subalansuotumo, nes jie įgyja smulkių ir ilgai išliekančių burbuliukų.

3) Ryšys tarp geografinės vietos savybių ir vyno kokybės

Dideli temperatūros svyravimai ir klinčių gausa dirvožemyje suteikia galimybę auginti leidžiamas veisles, iš kurių pagaminti vynai būna rafinuoti ir subalansuoti; be to, sausra, nedidelis derlingumas ir saulės šviesa, taip pat natūrali alkoholio koncentracija suteikia galimybę gaminti nustatyto alkoholio kiekio rūšinius putojančius vynus.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomų reikalavimų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Norint naudoti nustatytą unikalų vynuogių veislės pavadinimą, bent 86 % vynuogių turi priklausyti minėtai veislei, o ši aplinkybė turi būti nurodyta vynų žurnaluose.

10. **Nuoroda į produkto specifikaciją**

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