UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 15 juni 2017

inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van de aanvraag tot wijziging van het productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad (Almansa (BOB))

(2017/C 194/06)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad [1], en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Spanje heeft een aanvraag tot wijziging van het productdossier van de naam „Almansa" ingediend overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

(2) De Commissie heeft die aanvraag onderzocht en heeft geconstateerd dat is voldaan aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van Verordening (EU) nr. 1308/2013.

(3) Met het oog op de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013, moet de aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Almansa" derhalve worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

BESLUIT:

Enig artikel

De aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Almansa" (BOB) overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit in het *Publicatieblad van de Europese Unie* het recht om gedurende twee maanden vanaf de bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de in de eerste alinea van het onderhavige artikel bedoelde wijziging van het productdossier.

Gedaan te Brussel, 15 juni 2017.

Voor de Commissie

Phil HOGAN

Lid van de Commissie

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

„ALMANSA"

AOP-ES-A0044-AM03

Datum waarop de aanvraag is ingediend: 31 augustus 2015

Aanvraag tot wijziging van het productdossier

1. **Regels die op de wijziging van toepassing zijn**

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 — Niet-minimale wijziging

2. **Beschrijving en motivering van de wijziging**

2.1. *Beschrijving van het product*

De wijzigingen houden verband met de evoluerende wijnmarkt: de consument gaat meer en meer op zoek naar wijnen met een laag alcoholgehalte en wijnen van nieuwe wijndruivenrassen die zo goed mogelijk aan de bodem en het klimaat zijn aangepast.

Voorts wordt het effectief alcoholgehalte gepreciseerd van halfdroge, halfzoete of zoete jonge witte wijnen, roséwijnen, jonge rode wijnen en rode „roble"-wijnen, die een alcoholgehalte van ten minste 9 % moeten hebben.

Gezien de vraag en de concurrentie op de markt wordt in het kader van de oorsprongsbenaming „Almansa" ingezet op de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen, om zo een nieuwe markt te ontsluiten en de oorsprongsbenaming verder te promoten.

Daarom worden in dit punt de parameters vastgelegd die moeten worden gehanteerd bij de bereiding van mousserende kwaliteitswijn met de beschermde oorsprongsbenaming „Almansa".

2.2. *Toegepaste oenologische procedés*

Voor jonge witte wijn, jonge rode wijn, in het vat gegiste witte wijn en witte „Crianza" wordt de maximale persdruk geschrapt, terwijl de maximumopbrengst van de oogst wordt gehandhaafd. De opbrengst van de oogst is die welke wordt gemeten, aan de hand waarvan de maximale persdruk wordt bepaald.

Voor jonge roséwijn wordt de grenswaarde voor de duur van de maceratie geschrapt. Het is immers onmogelijk om voor de bereiding van wijn een minimum- en maximumduur van de maceratie vast te leggen, aangezien die afhangen van de rijpheid van de druiven, de temperatuur van de most gedurende de maceratie en het druivenras. Zo wordt vermeden dat de roséwijnen een te uitgesproken kleur of te veel tannines krijgen, dat zij te robuust zijn of dat zij moeilijk in de handel kunnen worden gebracht.

Er wordt een nieuw punt toegevoegd dat betrekking heeft op mousserende kwaliteitswijnen en waarin wordt bepaald dat deze wijnen moeten voldoen aan de voorschriften van bijlage II, punt C, van Verordening (EG) nr. 606/2009. Met deze wijnen wordt de oorsprongsbenaming „Almansa" verder uitgebreid. Voorts zal het soort vergisting kunnen worden weergegeven overeenkomstig de bepalingen van artikel 66, lid 4, van Verordening (EG) nr. 607/2009 van de Commissie.

2.3. *Afbakening van het geografische gebied*

In dit punt wordt verzocht het geografische gebied voortaan anders te omschrijven, namelijk aan de hand van gemeenten in plaats van de huidige kadastrale polygonen. Van 1975 (besluit 16414 van 19 mei 1975 inzake de oorsprongsbenaming „Almansa" en de desbetreffende raad van toezicht) tot 2006 (besluit van 1 februari 2006 van de Consejería de Agricultura tot vaststelling van de productienormen en tot regeling van andere kenmerken of technische specificaties van wijnen met de oorsprongsbenaming „Almansa") was het geografische gebied afgebakend aan de hand van de gemeenten; in 2006 werd de productienorm van deze wijnen gewijzigd en werd het geografische gebied afgebakend aan de hand van kadastrale polygonen.

Het geografische gebied is nu afgebakend op basis van de met wijnstokken beplante oppervlakten. Het gaat om een niet-aaneengesloten gebied met eilanden tussen de in de productienorm vermelde kadastrale polygonen, dat niet overeenstemt met het historische productiegebied van de oorsprongsbenaming „Almansa", aangezien bepaalde gebieden die niet zijn vermeld, voldoen aan de voorwaarden voor de productie van „Almansa" en dus in het productdossier zouden moeten worden opgenomen. Met de voorgestelde wijziging worden toekomstige fouten ten gevolge van ruilverkaveling of wijzigingen van de nomenclatuur/nummering van de kadastrale polygonen voorkomen.

Daarom wordt verzocht het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Almansa" zo af te bakenen dat het de percelen en wijngaarden omvat die gelegen zijn in de volgende gemeenten:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— het gebied van de gemeente Chinchilla dat overeenstemt met het district Villar de Chinchilla, dat wordt begrensd door de verbindingsweg AB-402 (tussen Horna en Venta de Alhama) en aan de ene kant grenst aan de gemeenten Pétrola en Corral Rubio en aan de andere kant aan de gemeenten Bonete, Higueruela en Hoya Gonzalo.

Al deze gemeenten vormen een homogeen gebied met vergelijkbare bodem- en klimaatomstandigheden en met de kenmerken overeenkomstig het productdossier van de oorsprongsbenaming „Almansa" die vóór 2006 waren opgenomen in de productienorm voor deze wijnen.

2.4. *Wijndruivenrassen*

De blauwe druif „pinot noir" wordt (als secundair ras) opgenomen omdat zij sinds 2000 in het geografische gebied wordt verbouwd en wijnen oplevert met de kwaliteit die voor de oorsprongsbenaming „Almansa" is vereist.

2.5. *Verband*

In dit punt wordt het verband tussen de mousserende kwaliteitswijnen en het geografische gebied toegelicht.

Dankzij de bodem- en klimaatgesteldheid, de ligging van het productiegebied, de ervaring van de wijnbouwers die de wijnen produceren en de voor de oorsprongsbenaming gebruikte rassen kunnen druiven worden geproduceerd met de kwaliteit die in het kader van de oorsprongsbenaming is vereist voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen.

2.6. *Naam en adres van de controlerende autoriteiten*

De naam en het adres van de controleautoriteiten die bevoegd zijn op het ogenblik van de indiening van de wijzigingsaanvraag wordt vermeld, met behoud van de internetpagina met de geactualiseerde gegevens over de controleautoriteiten voor de BOB „Almansa".

ENIG DOCUMENT

1. **Naam**

„Almansa"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Wijncategorieën**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

Jonge witte en roséwijnen (droog)

De witte wijnen zijn licht en matig aromatisch en hebben een diepgele kleur en een gemiddeld alcoholgehalte.

De roséwijnen hebben een kleur die varieert van aardbeiroze tot framboos. Zij zijn fris en licht, hebben een gemiddelde zuurtegraad en zijn speels en fruitig in de mond.

Algemene analytische kenmerken:

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5

Minimale totale zuurtegraad:	4,5 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	180

Jonge witte en roséwijnen (halfdroog, halfzoet en zoet)

Qua uiterlijke kenmerken en geur lijken deze wijnen op de droge wijnen van hetzelfde druivenras.

Evenwichtige smaak wat betreft het alcoholgehalte, de zuurtegraad en het gehalte aan suikerresidu.

Algemene analytische kenmerken:

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	9
Minimale totale zuurtegraad:	4,5 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	180

In het vat gegiste witte wijn en witte „Crianza”

Qua uiterlijk zijn deze wijnen schoon en glanzend, strogeel en/of met gouden schakeringen.

Wat de neus betreft, hebben zij primaire aroma's en tertiaire geroosterde aroma's uit het vat. Matige tot sterke intensiteit.

De smaak is evenwichtig en mild, met een fruitige afdronk en noten van ruw hout.

Algemene analytische kenmerken:

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimale totale zuurtegraad:	4,5 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	11,7
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	180

Jonge rode wijn en rode „roble”-wijn (droog)

De rode wijnen hebben een ingetogen, heldere kleur, met tinten van violet/donkerrood en/of purper. Dankzij de uitstekende zuurtegraad kunnen zij lang rijpen en bewaard worden. Zij hebben een intens bouquet en een krachtige kleurintensiteit, en vertonen een mooie samenstelling van gemiddelde intensiteit.

Deze evenwichtige, vlezige wijnen hebben body en veel kleur en zijn licht tanninеachtig. De wijnen die gerijpt zijn in eiken vaten, hebben een middellange afdronk en een retronasaal aroma met geroosterde toetsen.

Algemene analytische kenmerken:

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	12
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	12
Minimale totale zuurtegraad:	4,5 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	11,7
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	150

Jonge rode wijn en rode „roble"-wijn (halfdroog, halfzoet en zoet)

Qua uiterlijke kenmerken en geur lijken deze wijnen op de droge wijnen van hetzelfde druivenras.

Evenwichtige smaak wat betreft het alcoholgehalte, de zuurtegraad en het gehalte aan suikerresidu.

Algemene analytische kenmerken:

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	12
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	9
Minimale totale zuurtegraad:	4,5 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	11,7
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	150

Rode „Crianza", „Reserva" en „Gran reserva"

Kersen- of robijnrode kleur, eventueel met steenrode schakeringen, met een middelhoge of gemiddelde intensiteit.

Mooie samenstelling met aroma's van fruit en eik of van kruiden, en een middelhoge of hoge intensiteit.

Deze wijnen zijn goed gestructureerd, met gemiddelde tannines en een harmonieuze en lange afdronk. * Maximaal gehalte aan vluchtige zuren: 15 meq/l voor de „Crianza".

Algemene analytische kenmerken:

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	12
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	12
Minimale totale zuurtegraad:	4,5 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	16,7
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	150

Mousserende kwaliteitswijn

Fijne, lang aanhoudende bubbels, met heldere, bleke tot gouden schakeringen voor de witte wijnen en lichtroze tot steenrode schakeringen voor de roséwijnen. De aroma's zijn zuiver en fruitig; in de „Reserva" zijn zij intens. De wijnen zijn evenwichtig en vlot in de mond.

Algemene analytische kenmerken:

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	11
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	10
Minimale totale zuurtegraad:	4 in g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	185

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

De alcoholische gisting gaat door tot alle vergistbare suikers zijn omgezet. De temperatuur voor het vrijmaken van de karakteristieke primaire aroma's mag niet hoger liggen dan 20 °C voor witte wijn, 25 °C voor roséwijn en 28 °C voor rode wijn. De gisting mag worden onderbroken om de restsuikers te behouden of om droge wijnen aan te zoeten met behulp van gerectificeerde geconcentreerde most uit het productiegebied.

De wijnen mogen rijpen, gedurende een periode die voor wijnen van het type „Crianza", „Reserva", en „Gran reserva" respectievelijk 18, 24 en 36 maanden bedraagt. Voor de rijping moeten eikenhouten vaten met een capaciteit van 330 liter worden gebruikt.

De mousserende kwaliteitswijnen moeten voldoen aan de voorschriften van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 606/2009.

b. *Maximumopbrengsten*

Wittewijnrassen van in bekervorm gesnoeide wijnstokken

7 860 kg druiven per hectare

Wittewijnrassen van in bekervorm gesnoeide wijnstokken

55 hl per hectare

Rodewijnrassen van in bekervorm gesnoeide wijnstokken

6 430 kg druiven per hectare

Rodewijnrassen van in bekervorm gesnoeide wijnstokken

45 hl per hectare

Wittewijnrassen van volgens de espaliermethode gesnoeide wijnstokken

11 430 kilogram druiven per hectare

Wittewijnrassen van volgens de espaliermethode gesnoeide wijnstokken

80 hl per hectare

Rodewijnrassen van volgens de espaliermethode gesnoeide wijnstokken

10 000 kg druiven per hectare

Rodewijnrassen van volgens de espaliermethode gesnoeide wijnstokken

70 hl per hectare

6. **Afgebakend gebied**

Het afgebakende gebied omvat de percelen en wijngaarden die gelegen zijn in de volgende gemeenten: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola en Chinchilla, begrensd door de verbindingsweg AB-402 (tussen Horna en Venta de Alhama) en aan de ene kant grenzend aan de gemeenten Pétrola en Corral Rubio en aan de andere kant aan de gemeenten Bonete, Higueruela en Hoya Gonzalo.

7. **Voornaamste wijndruiven**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Wijn

1) Bijzonderheden over het geografische gebied (natuurlijke en menselijke factoren)

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Almansa" wordt gevormd door een hoogvlakte, die in het oosten via de corridor van Almansa grenst aan het voormalige koninkrijk Valencia. Deze plaats vormde eeuwenlang de overgang tussen de Levante (Oost-Spanje) en Castilië. Het gebied van de oorsprongsbenaming „Almansa" onderscheidt zich vooral van de Levante door het hoogteverschil, met een hoogte die toeneemt van 400 (in het nabijgelegen dorp Fuente La Higuera) tot 700 meter boven de zeespiegel (in Almansa, dat slechts 15 km verderop ligt). De streek heeft een extreem continentaal klimaat, met zeer koude en droge winters en zeer warme zomers. Neerslag valt er vooral in de lente en aan het einde van de zomer, maar gemiddeld niet meer dan 250 mm per jaar.

De bodem is in het algemeen kalkrijk, en is nu eens dun en stenig en dan weer dikker en meer zandhoudend. De grond is er in het algemeen niet erg vruchtbaar, met een lage opbrengst per hectare.

De gemeenten in het gebied van de oorsprongsbenaming „Almansa" behoren alle tot de provincie Albacete. Het gebied steunt bijna volledig op de landbouw, die er de belangrijkste hulpbron vormt. De stad Almansa is met 26 000 inwoners de belangrijkste stedelijke agglomeratie in het gebied. De oorsprongsbenaming „Almansa" is in 1966 tot stand gekomen.

2) Informatie over de kwaliteit of de kenmerken van de wijn die hoofdzakelijk of uitsluitend zijn toe te schrijven aan de geografische omgeving

Door het halfdroge continentale klimaat van het productiegebied van de oorsprongsbenaming „Almansa", dat gepaard gaat met een weinig vruchtbare bodem, kan de productie in de wijngaarden (gemiddeld 4 500 kg per hectare) gemakkelijk zelf worden gecontroleerd. Het lage rendement per wijnstok zorgt voor een hoge kleurenconcentratie, geconcentreerde tannines en rijke aroma's in de rode wijnen. Door de hoogte boven de zeespiegel kan zich tijdens de rijping een zeer uitgesproken thermische inversie voordoen, die de productie van wijnen van hoge kwaliteit bevordert.

3) Verband tussen de kenmerken van het geografische gebied en de kwaliteit van de wijn

Het productiegebied van de oorsprongsbenaming „Almansa" ligt in een overgangsgebied, met wijngaarden op vlakke gronden met een doorlatende bodem die rijk is aan kalk maar weinig nutriënten bevat. Er valt weinig regen: gemiddeld niet meer dan 250 mm per jaar. Door de geringe neerslag, de doorlatendheid van de bodem en de lage opbrengsten worden wijnen verkregen met veel aroma's en een hoge kleurintensiteit.

Mousserende kwaliteitswijn

1) Bijzonderheden over het geografische gebied (natuurlijke en menselijke factoren)

Het extreme klimaat in het productiegebied, met zeer koude en droge winters en zeer warme zomers, en de gemiddelde hoogte, de kalkrijke bodem en de wijntraditie van de oorsprongsbenaming „Almansa", vormen de juiste omstandigheden om druiven te produceren met de vereiste kwaliteit, en zijn ideaal voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen.

2) Informatie over de kwaliteit of de kenmerken van de wijn die hoofdzakelijk of uitsluitend zijn toe te schrijven aan de geografische omgeving

Door de geringe neerslag en de weinig vruchtbare bodem hebben de druiven een lage opbrengst per hectare, waardoor de mousserende kwaliteitswijnen van de oorsprongsbenaming „Almansa" breed en evenwichtig zijn, met fijne en aanhoudende bubbels.

3) Verband tussen de kenmerken van het geografische gebied en de kwaliteit van de wijn

De extreme temperaturen en de kalkrijke bodem maken het mogelijk de toegestane rassen te verbouwen die de wijnen breed en evenwichtig maken. Evenzo kunnen dankzij de droogte, de lage opbrengsten, het aantal uren zonneschijn en het natuurlijke alcoholgehalte mousserende kwaliteitswijnen met het vastgelegde alcoholgehalte worden geproduceerd.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Rechtskader:

Nationale wetgeving.

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering.

Beschrijving van de voorwaarde:

Een enkele welomschreven druivensoort mag slechts worden vermeld indien minstens 86 % van de gebruikte druiven tot dat ras behoort en indien dit wordt geregistreerd in de wijnregisters.

10. **Link naar het productdossier**

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