VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

z 15. júna 2017

týkajúce sa uverejnenia žiadosti o zmenu špecifikácie názvu v sektore vinohradníctva a vinárstva podľa článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v *Úradnom vestníku Európskej únie* [Almansa (CHOP)]

(2017/C 194/06)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a najmä na jeho článok 97 ods. 3,

keďže:

(1) Španielsko požiadalo o zmenu špecifikácie názvu „Almansa“ v súlade s článkom 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

(2) Komisia túto žiadosť preskúmala a skonštatovala, že podmienky stanovené v článkoch 93 až 96, v článku 97 ods. 1 a v článkoch 100, 101 a 102 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sú splnené.

(3) Aby bolo možné podávať námietky v súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, žiadosť o zmenu špecifikácie názvu „Almansa“ by sa mala uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Žiadosť o zmenu špecifikácie názvu „Almansa“ (CHOP) v súlade s článkom 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 je uvedená v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sa poskytuje právo vzniesť námietku proti zmene špecifikácie uvedenej v prvom odseku tohto článku do dvoch mesiacov od uverejnenia tohto rozhodnutia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

V Bruseli 15. júna 2017

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

PRÍLOHA

„ALMANSA“

AOP-ES-A0044-AM03

Dátum podania žiadosti: 31. augusta 2015

Žiadosť o zmenu špecifikácie

1. **Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu**

Článok 105 nariadenia č. 1308/2013 – Podstatná zmena

2. **Opis a dôvody zmeny**

2.1. *Opis výrobku*

Zmeny sa týkajú zmien na trhu s vínom, na ktorom spotrebitelia čoraz častejšie vyhľadávajú vína s nízkym obsahom alkoholu a vína nových odrôd, ktoré sa optimálnym spôsobom prispôsobili našim pôdam a nášmu podnebiu.

Okrem toho sa špecifikuje skutočný obsah alkoholu v mladých bielych vínach, ružových vínach, mladých červených vínach a červených vínach typu „roble“ (víno, ktoré zrelo v dubových sudoch len krátky čas) v prípade polosuchých, polosladkých a sladkých vín, pričom sa v prípade týchto druhov vín uvádza minimálny obsah alkoholu 9 %.

So zreteľom na dopyt a súťaž na trhu sa v rámci označenia pôvodu Almansa začalo s výrobou akostných šumivých vín, ktoré otvárajú nový trh a ďalej propagujú chránené označenie pôvodu Almansa.

V rámci tohto bodu sa preto stanovujú parametre, ktoré musia byť dodržané pri výrobe akostných šumivých vín s označením pôvodu Almansa.

2.2. *Používané enologické postupy*

V prípade mladého bieleho vína, mladého červeného vína, bieleho vína fermentovaného v bariku a bieleho vína typu „Crianza“ sa vypúšťa maximálny tlak lisovania, pričom maximálny výnos úrody zostáva rovnaký. Výnos úrody je meraný výnos a podľa neho sa určuje hraničná hodnota tlaku pri lisovaní.

V prípade mladého ružového vína sa vypúšťa obmedzenie dĺžky trvania macerácie, lebo pri výrobe vína nie je možné stanoviť minimálnu a maximálnu dĺžku trvania macerácie, keďže táto dĺžka závisí od stupňa zrelosti hrozna, teploty muštu počas procesu macerácie a od odrody hrozna. Tak sa dosiahne, aby ružové vína nemali príliš výraznú farbu a priveľa tanínu a neboli veľmi robustné a ťažko predajné.

Dopĺňa sa nový odsek o akostných šumivých vínach, v ktorom sa uvádza, že akostné šumivé vína musia spĺňať požiadavky uvedené v časti C prílohy II k nariadeniu (ES) č. 606/2009. Týmito vínami sa označenie pôvodu Almansa rozvinie. Okrem toho bude možné uviesť druh fermentácie v súlade s ustanoveniami článku 66 ods. 4 nariadenia Komisie (ES) č. 607/2009.

2.3. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

V tomto odseku sa požaduje zmeniť spôsob vymedzenia zemepisnej oblasti tak, že bude vymedzená podľa obcí, a nie podľa katastrálnych jednotiek (polígonos catasterales) ako v súčasnosti. Od roku 1975 (výnos č. 16414 z 19. mája 1975, ktorým sa upravuje označenie pôvodu Almansa a jeho regulačná rada) do roku 2006 (výnos Consejería de Agricultura z 1. februára 2006, ktorým sa stanovujú výrobné normy a ktorým sa upravujú ďalšie vlastnosti alebo technické špecifikácie vín s označením pôvodu Almansa) bola zemepisná oblasť vymedzená podľa obcí. V roku 2006 sa výrobná norma týchto vín zmenila a zemepisná oblasť sa vymedzila podľa katastrálnych jednotiek.

Súčasné vymedzenie zemepisnej oblasti sa stanovilo podľa rozlohy viníc. Táto zemepisná oblasť nie je spojitá, obsahuje ostrovčeky medzi katastrálnymi jednotkami uvedenými vo výrobnej norme a nezodpovedá historickej oblasti produkcie CHOP Almansa, keďže oblasti, ktoré nie sú zahrnuté, spĺňajú podmienky výroby JO Almansa, a preto by mali byť zahrnuté v špecifikácii. Navrhovaná zmena v budúcnosti zabráni v budúcnosti chybám pri komasácii a pri zmenách názvoslovia/číslovania katastrálnych jednotiek v katastri.

Preto sa požaduje, aby vymedzenie zemepisnej oblasti označenia pôvodu Almansa zahŕňalo parcely a vinice nachádzajúce sa v týchto obciach:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— územie obce Chinchilla zodpovedajúce štvrti Villar de Chinchilla a ohraničené obslužnou komunikáciou AB-402 (úsek Horna-Venta de Alhama), ktoré susedí na jednej strane s obcami Pétrola a Corral Rubio a na druhej stane s obcami Bonete, Higueruela a Hoya Gonzalo.

Všetky uvedené obce tvoria súvislé územie s porovnateľnými pôdnymi a klimatickými podmienkami a vyznačujú sa vlastnosťami požadovanými v špecifikácii označenia pôvodu Almansa, ktoré sa uvádzali vo výrobnej norme týchto vín pred rokom 2006.

2.4. *Odrody viniča*

Dopĺňa sa odroda modrého hrozna „Pinot Noir“ (Rulandské modré) (ako sekundárna odroda), lebo v zemepisnej oblasti sa pestuje od roku 2000 a umožňuje získavať vína s kvalitou požadovanou v rámci chráneného označenia Almansa.

2.5. *Súvislosť*

V tomto odseku sa uvádzajú existujúce spojenia so zemepisnou oblasťou, pokiaľ ide o akostné šumivé vína.

Pôdne a klimatické podmienky, umiestnenie oblasti, skúsenosti vinárov ako výrobcov vína a odrody označenia pôvodu predstavujú priaznivé podmienky, ktoré umožňujú pestovanie hrozna s kvalitou požadovanou v rámci označenia pôvodu, ktoré sa používa na výrobu akostných šumivých vín.

2.6. *Názvy a adresy kontrolných orgánov*

Uvádza sa názov a adresa kontrolných orgánov fungujúcich v čase podávania žiadosti o zmenu a ponecháva sa internetový odkaz, na ktorom si možno prezrieť aktualizované údaje kontrolných orgánov CHOP Almansa.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Almansa

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych produktov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vín**

Mladé vína – biele a ružové, suché

Biele vína sú ľahké, majú stredný obsah alkoholu, sýtu žltú farbu a sú mierne aromatické.

Ružové vína majú farbu od jahodovoružovej po malinovú. Sú svieže, ľahké a stredne kyslé. Majú pestrú a ovocnú chuť.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5

Minimálna celková kyslosť:	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	180

Mladé vína – biele a ružové, polosuché, polosladké a sladké

Pokiaľ ide o ich vzhľad a vôňu, podobajú sa suchým vínam tej istej odrody.

Pokiaľ ide o chuť, je vyvážená z hľadiska obsahu alkoholu, kyslosti a obsahu zvyškového cukru.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	180

Biele víno fermentované v sude a biele víno typu „Crianza“

Pokiaľ ide o vzhľad, je čisté a lesklé a má slamovožltú farbu s možnými zlatými tónmi.

Okrem primárnych aróm sa vyznačuje terciárnymi praženými arómami, ktoré majú pôvod v sude. Stredná až vysoká intenzita.

Chuť je vyvážená, na jazyku sladká, s ovocnou dochuťou a tónmi surového dreva.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	11,5
Minimálna celková kyslosť:	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	11,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	180

Mladé červené víno a červené víno typu „roble“ – suché

Červené vína majú zdržanlivú a svetlú farbu s fialovými/granátovými a/alebo purpurovými odtieňmi. Ich vynikajúca úroveň kyslosti umožňuje dlhšie dozrievanie a uchovávanie. Tieto vína majú veľmi intenzívnu arómu a farbu a predstavujú solídny celok so strednou intenzitou.

Sú to vína husté, mäsité, so širokou farebnou škálou a sú vyvážené, s mierne tanínovým charakterom. Vína zrejúce v dubových sudoch majú strednú vytrvalosť a retronazálnu arómu s praženými tónmi.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	11,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Mladé červené víno a mladé červené víno typu „roble“ – polosuché, polosladké a sladké

Pokiaľ ide o ich vzhľad a vôňu, podobajú sa suchým vínam tej istej odrody.

Pokiaľ ide o chuť, je vyvážená z hľadiska obsahu alkoholu, kyslosti a obsahu zvyškového cukru.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	11,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Červené vína typov „Crianza“, „Reserva“ a „Gran reserva“

Majú čerešňovočervené alebo rubínové zafarbenie s prípadnými tehlovými odtieňmi. Farba má strednú alebo stredne vysokú intenzitu.

Harmonické spojenie aróm ovocia a suda alebo korenistých aróm so stredne vysokou alebo vysokou intenzitou.

Štruktúrované víno so stredným obsahom tanínov a harmonickou a vytrvalou dochuťou. *Maximálny obsah prchavých kyselín: 15 meq/l v prípade dozrievajúcich vín.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	16,7
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	150

Akostné šumivé víno

Jemná a vytrvalá pena v prípade bielych vín s lesklými svetlými až zlatistými odtieňmi a v prípade ružových vín s ružovými až tehlovými odtieňmi. Čisté a ovocné arómy, intenzívne v prípade rezervných vín. V ústach sú vyvážené a svieže.

Všeobecné analytické vlastnosti:

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	11
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10
Minimálna celková kyslosť:	4 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	185

5. **Vinárske postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Proces alkoholovej fermentácie musí prebiehať až do úplného vyčerpania skvasiteľných cukrov. Vhodná teplota na získanie typických primárnych aróm nesmie prekročiť 20 °C v prípade bielych vín, 25 °C v prípade ružových vín a 28 °C v prípade červených vín. Fermentácia sa môže prerušiť, aby sa zachovali zvyškové cukry, alebo sa v prípade suchých vín využije sladenie rektifikovaným muštovým koncentrátom, ktorý pochádza z oblasti výroby.

Vína môžu prejsť procesom dozrievania, ktoré v prípade vín typu „Crianza“ trvá 18 mesiacov, v prípade vín typu „Reserva“ 24 mesiacov a v prípade vín typu „Gran reserva“ 36 mesiacov. Sudy sú dubové a majú kapacitu 330 litrov.

Akostné šumivé vína musia spĺňať požiadavky prílohy II k nariadeniu (ES) č. 606/2009.

b) *Maximálne výnosy*

Odrody bielych vín pochádzajúce z viníc vedených systémom gobelet

7 860 kg hrozna na hektár

Odrody bielych vín pochádzajúce z viníc vedených systémom gobelet

55 hektolitrov na hektár

Odrody červených vín pochádzajúce z viníc vedených systémom gobelet

6 430 kg hrozna na hektár

Odrody červených vín pochádzajúce z viníc vedených systémom gobelet

45 hektolitrov na hektár

Odrody bielych vín pochádzajúce z viníc vedených špalierovým systémom

11 430 kg hrozna na hektár

Odrody bielych vín pochádzajúce z viníc vedených špalierovým systémom

80 hektolitrov na hektár

Odrody červených vín pochádzajúce z viníc vedených špalierovým systémom

10 000 kg hrozna na hektár

Odrody červených vín pochádzajúce z viníc vedených špalierovým systémom

70 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená oblasť**

Zahŕňa parcely a vinice nachádzajúce sa v týchto obciach: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola a Chinchilla, t. j. územie ohraničené obslužnou komunikáciou AB-402 (úsek Horna-Venta de Alhama), ktoré susedí na jednej strane s obcami Pétrola a Corral Rubio a na druhej strane s obcami Bonete, Higueruela a Hoya Gonzalo.

7. **Hlavné odrody viniča**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Opis súvislostí**

Víno

1. Podrobné informácie týkajúce sa zemepisnej oblasti (prírodné a ľudské faktory)

Zemepisná oblasť označenia pôvodu Almansa je náhorná plošina, na východe hraničiaca s bývalým Valencijským kráľovstvom prostredníctvom koridoru Almansa. Toto miesto po dlhé stáročia označovalo prechod území španielskej Levanty smerom ku Kastílii. Hlavným znakom, ktorým sa územie označenia pôvodu Almansa odlišuje od území oblasti španielskej Levanty, je rozdiel v nadmorskej výške, ktorá kolíše od 400 metrov (v susednej obci Fuente La Higuera) po 700 metrov (v obci Almansa) nad hladinou mora, pričom obidve obce sú od seba vzdialené iba 15 km. Podnebie je extrémne kontinentálne s veľmi chladnými a suchými zimami, ktoré sa striedajú s horúcimi letami. Najviac zrážok padne na jar a na konci leta, pričom ročný úhrn neprekročí 250 mm.

Pôda je všeobecne bohatá na vápenec a striedajú sa tu skalnaté oblasti s plytkým substrátom a hlbšie, piesočnatejšie oblasti. Vo všeobecnosti ide o málo úrodné pôdy s nízkym hektárovým výnosom.

Obce, ktoré tvoria oblasť označenia pôvodu Almansa, sa všetky nachádzajú v provincii Albacete. Ide prevažne o vidiecku oblasť, ktorej hlavnou mestskou aglomeráciou je mesto Almansa s 26 000 obyvateľmi, pričom poľnohospodárstvo predstavuje hlavný zdroj tohto regiónu. Označenie pôvodu Almansa bolo vytvorené v roku 1966.

2. Informácie o kvalite alebo vlastnostiach vína spojených prevažne alebo výlučne so zemepisným prostredím.

Polosuché kontinentálne podnebie oblasti produkcie vína s označením pôvodu Almansa spolu s málo úrodnou pôdou uľahčujú samokontrolu produkcie vo viniciach s priemerným výnosom 4 500 kg na jeden hektár. Tento nízky výnos na jeden koreň zvyšuje farebnú koncentráciu, koncentráciu tanínov a aromatickú bohatosť červených vín. Vďaka vyššej nadmorskej výške sa počas dozrievania vyskytujú výrazné nočné teplotné inverzie. Tento jav podporuje produkciu vysokokvalitných vín.

3. Súvislosť medzi vlastnosťami zemepisnej oblasti a kvalitou vína

Oblasť produkcie vína s označením pôvodu Almansa sa nachádza v prechodnej oblasti. Vinice sa nachádzajú na rovinách, ktoré sa vyznačujú priepustnými pôdami bohatými na vápenec a chudobnými na živiny. Okrem toho je priemerný úhrn zrážok nízky, najviac 250 mm za rok. Malý úhrn zrážok, priepustnosť pôd a nízky výnos umožňujú získavať vína s veľmi intenzívnou arómou a farbou.

Akostné šumivé víno

1. Podrobné informácie týkajúce sa zemepisnej oblasti (prírodné a ľudské faktory)

Extrémne podnebie vyznačujúce sa veľmi chladnými a suchými zimami a horúcimi letami v oblasti produkcie, ako aj priemerná nadmorská výška, pôdy bohaté na vápenec a vinárska tradícia označenia pôvodu Almansa predstavujú vhodné podmienky na produkciu hrozna s požadovanou kvalitou a ideálne podmienky na výrobu akostných šumivých vín.

2. Informácie o kvalite alebo vlastnostiach vína spojených prevažne alebo výlučne so zemepisným prostredím.

Malý úhrn zrážok a málo úrodné pôdy spôsobujú nízky hektárový výnos hrozna, čo dodáva akostným šumivým vínam s označením pôvodu Almansa šírku a vyváženosť a umožňuje tvorbu jemnej a vytrvalej peny.

3. Súvislosť medzi vlastnosťami zemepisnej oblasti a kvalitou vína

Extrémne teploty a pôdy bohaté na vápenec umožňujú pestovanie povolených odrôd, ktoré dodávajú vínam šírku a vyváženosť. Podobne sucho, nízky výnos a slnečný svit, ako aj prirodzený obsah alkoholu umožňujú vyrábať akostné šumivé vína s vymedzenými stupňami alkoholu.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Právny rámec:

Vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Aby bolo možné uviesť konkrétnu a jedinečnú odrodu, je nutné, aby aspoň 86 % hrozna pochádzalo z tejto odrody a aby to bolo uvedené v registroch vín.

10. **Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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