IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 15. junija 2017

o objavi vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v *Uradnem listu Evropske unije* (Almansa (ZOP))

(2017/C 194/06)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ([1]) ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Španija je v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 predložila vlogo za spremembo specifikacije proizvoda za ime „Almansa“.

(2) Komisija je vlogo preučila in ugotovila, da so pogoji iz členov 93 do 96, člena 97(1) ter členov 100, 101 in 102 Uredbe (EU) št. 1308/2013 izpolnjeni.

(3) Da se omogoči predložitev ugovora v skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013, bi bilo treba vlogo za spremembo specifikacije proizvoda za ime „Almansa“ objaviti v *Uradnem listu Evropske unije*.

SKLENILA:

Edini člen

Vloga za spremembo specifikacije proizvoda za ime „Almansa“ (ZOP) v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 se lahko spremembi specifikacije proizvoda iz prvega odstavka ugovarja v dveh mesecih od dne objave tega sklepa v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Bruslju, 15. junija 2017

Za Komisijo

Phil HOGAN

Član Komisije

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

PRILOGA

„ALMANSA“

AOP-ES-A0044-AM03

Datum vložitve vloge: 31. avgust 2015

Vloga za spremembo specifikacije proizvoda

1. **Predpisi, ki se uporabijo za spremembo**

Člen 105 Uredbe št. 1308/2013 – Sprememba, ki ni manjša

2. **Opis spremembe in razlogi zanjo**

2.1 *Opis proizvoda*

Uvedene spremembe so posledica sprememb na trgu z vinom, kjer potrošniki vedno bolj povprašujejo po vinih z nizko vsebnostjo alkohola in po vinih novih sort vinske trte, ki so se optimalno prilagodile našim tlom in podnebju.

Dejanski delež alkohola za mlada bela vina, vina rosé, mlada rdeča vina in rdeča vina „Roble“ se določi za polsuha, polsladka in sladka vina, in sicer za to vrsto vina z najmanjšo vsebnostjo alkohola 9 %.

Zaradi povpraševanja in konkurence na trgu označba porekla Almansa stavi na proizvodnjo kakovostnih penečih vin, ki lahko prodrejo na nove trge in še naprej promovirajo označbo porekla Almansa.

Zato določamo parametre, ki jih je treba upoštevati pri proizvodnji kakovostnih penečih vin z označbo porekla Almansa.

2.2 *Uporabljeni enološki postopki*

Za mlada bela vina, mlada rdeča vina, bela vina, ki vrejo v sodu barik, in bela vina „Crianza“ se izbriše določba, da se pri stiskanju uporabi največji pritisk, ohrani pa se največji donos pri obiranju. Donos pri obiranju je izmerjeni donos in na njegovi podlagi se določi mejna vrednost pritiska stiskalnice.

Za mlada vina rosé se odstrani določba o omejitvi trajanja maceracije, saj pri proizvodnji vina ni mogoče določiti najdaljšega in najkrajšega trajanja maceracije, ker je to odvisno od zrelosti grozdja, temperature mošta med maceracijo in sorte grozdja. Prav tako vina rosé ne smejo imeti izrazite barve in preveč taninov ter ne smejo biti premočna, saj jih je sicer težko tržiti.

V novem odstavku o kakovostnih penečih vinih se določi, da morajo ta ustrezati zahtevam iz točke C Priloge II k Uredbi (ES) št. 606/2009. S temi vini bo označba porekla Almansa postala bolj dodelana. Poleg tega bo mogoče navesti vrsto vrenja v skladu z določbami člena 66(4) Uredbe Komisije (ES) št. 607/2009.

2.3 *Opredelitev geografskega območja*

V tem odstavku je treba spremeniti način razmejitve geografskega območja, ki se opredeli z občinami, medtem ko je sedaj opredeljen s katastrskimi območji. Geografsko območje je bilo od leta 1975 (na podlagi odloka 16414 z dne 19. maja 1975 o označbi porekla Almansa in njenem regulativnem odboru) do leta 2006 (na podlagi odloka 01-02-2006 Sveta za kmetijstvo o proizvodnih standardih in ostalih značilnostih in tehničnih določbah za vina z označbo porekla Almansa) opredeljeno z občinami. Leta 2006 pa so bili proizvodni standardi za to vino spremenjeni in opredeljeni s katastrskimi območji.

Sedanja opredelitev geografskega območja je bila določena glede na površine, zasejane z vinskimi trsi. To geografsko območje ni neprekinjeno, pač pa vključuje otoke med katastrskimi območji, navedenimi v proizvodnem standardu, in ni enako zgodovinskemu območju proizvodnje vina z označbo porekla Almansa. Ker izključena območja izpolnjujejo pogoje za proizvodnjo vina z označbo porekla Almansa, bi jih bilo treba vključiti v specifikacijo. Predlagana sprememba bo odpravila prihodnje napake zaradi komasacije in sprememb v nomenklaturi/oštevilčenju katastrskih območij v katastru.

Zato predlagamo, da opredelitev geografskega območja označbe porekla Almansa vključuje parcele in področja z vinogradi v naslednjih občinah:

— Almansa,

— Alpera,

— Bonete,

— Corral Rubio,

— Higueruela,

— Hoya Gonzalo,

— Pétrola,

— območje četrti Villar de Chinchilla občine Chinchilla, omejeno s cesto AB-402 (med Hornio in Vento de Alhama), ki na eni strani meji na občini Pétrola in Corral Rubio, na drugi pa na občine Bonete, Higueruela in Hoya Gonzalo.

Te občine so na strnjenem območju s primerljivimi podnebnimi in pedološkimi razmerami ter lastnostmi, zahtevanimi v specifikaciji označbe porekla Almansa, kot jih določa proizvodni standard za navedena vina iz leta 2006.

2.4 *Sorte vinske trte*

Doda se sorta vinske trte „črni pinot“ (kot sekundarna sorta), saj se na geografskem območju sadi od leta 2000 in omogoča pridobivanje vina z zahtevano kakovostjo za označbo porekla Almansa.

2.5 *Povezava*

Ta odstavek določa povezave z geografskim območjem za kakovostna peneča vina.

Talne in podnebne razmere, položaj območja, izkušnje vinogradnikov in pridelovalcev vina ter sorte, ki se uporabljajo za proizvodnjo vina z označbo porekla, sestavljajo ugodne pogoje za proizvodnjo grozdja z zahtevano kakovostjo za proizvodnjo kakovostnega penečega vina z označbo porekla.

2.6 *Imena in naslovi nadzornih organov*

Navedena sta ime in naslov nadzornih organov ob predložitvi vloge za spremembo, ohranjena pa je povezava na spletno mesto, na katerem je na voljo posodobljen seznam nadzornih organov za ZOP Almansa.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Almansa

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vin**

Suha mlada bela vina in vina rosé

Bela vina so lahka vina s srednjim deležem alkohola, poudarjeno rumene barve in zmerno aromatična.

Vina rosé so od jagodno do malinovo rožnate barve. So sveža, lahka in srednje kisla. V ustih so živahna in sadna.

Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	11,5
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	11,5

Najnižja skupna vsebnost kisline:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	10
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	180

Polsuha, polsladka in sladka mlada bela vina in vina rosé

Videz in vonj imajo podoben suhim vinom iste sorte.

Okus je uravnotežen kar zadeva delež alkohola, kislosti in vsebnosti ostanka sladkorja.

Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	11,5
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	9
Najnižja skupna vsebnost kisline:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	10
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	180

Bela vina, ki vrejo v sodu, in vina „Crianza“

Vina so na videz čista in svetleča, slamnato rumene barve in/ali z zlatimi odtenki.

Pri vonju se primarne aromatične snovi mešajo s terciarnimi po prekajenem, kar je posledica vrenja v sodu. Vino je srednje do zelo intenzivno.

V ustih je uravnoteženo in nežno s sadnim pookusom in notami po surovem lesu.

Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	11,5
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	11,5
Najnižja skupna vsebnost kisline:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	11,7
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	180

Suho rdeče vino in suho rdeče vino „Roble“

Rdeča vina so umirjene in svetleče barve z vijoličnimi/granatnimi in/ali škrlatnimi odtenki. Zaradi odlične stopnje kislosti so primerna za dolgotrajno staranje in shranjevanje. Aroma je močna in barva intenzivna, skupaj pa delujeta srednje močno.

Vina so polnega telesa in močna z intenzivno barvo. So uravnotežena, v njih je nekoliko zaznati tanine. Vina, ki so bila v hrastovih sodih, so srednje obstojna, arome s prekajenimi podtoni prehajajo iz ust v nos.

Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	12
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	12
Najnižja skupna vsebnost kisline:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	11,7
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Polsuho, polsladko in sladko mlado rdeče vino in mlado rdeče vino „Roble“

Videz in vonj imajo podoben suhim vinom iste sorte.

Okus je uravnotežen kar zadeva delež alkohola, kislosti in vsebnosti ostanka sladkorja.

Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	12
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	9
Najnižja skupna vsebnost kisline:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	11,7
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Rdeče vino „Crianza“, „Reserva“ in „Gran Reserva“

Vino je češnjevo rdeče ali rubinaste barve, lahko z opečnatimi odtenki. Barva je srednje intenzivna ali srednje močna.

V vinu se lepo združujejo sadne arome ali arome po sodu in začimbah, ki so srednje do zelo intenzivne.

Vino ima dobro strukturo in srednjo vsebnost taninov, pookus je harmoničen in obstojen. *Najvišja vsebnost hlapnih kislin je 15 meq/l pri staranih vinih.

Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	12
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	12
Najnižja skupna vsebnost kisline:	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	16,7
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	150

Kakovostno peneče vino

Vino ima drobne obstojne mehurčke, bela vina so svetlih do rumenozlatih odtenkov, svetleča, vina rosé so rožnatih do opečnatih odtenkov. Arome so čiste in sadne, pri arhivskih vinih so intenzivne. V ustih so vina uravnotežena in živahna.

Splošne analitične lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	11
Najmanjši dejanski delež alkohola (v vol. %):	10
Najnižja skupna vsebnost kisline:	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	13,3
Najvišja skupna vsebnost žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	185

5. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

Posebni enološki postopek

Postopek alkoholnega vrenja mora potekati do popolnega izčrpanja fermentirnih sladkorjev; temperatura, ki zagotavlja nastanek značilnih primarnih aromatičnih snovi, ne sme presegati 20 °C za bela vina, 25 °C za vina rosé in 28 °C za rdeča vina. Vrenje se lahko prekine, da se ohrani ostanek sladkorja, pri suhih vinih pa se to doseže z dosladkanjem z rektificiranim zgoščenim moštom, ki izvira z območja proizvodnje.

Vina se lahko starajo; pri vinih „Crianza“ staranje poteka 18 mesecev, pri vinih „Reserva“ 24 mesecev in pri vinih „Gran Reserva“ 36 mesecev. Sodi so hrastovi s prostornino 330 litrov.

Kakovostna peneča vina je treba prilagoditi zahtevam iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 606/2009.

(b) *Največji donosi*

Sorte belega vina s kotlasto obrezanimi trsi

7 860 kilogramov grozdja na hektar

Sorte belega vina s kotlasto obrezanimi trsi

55 hektolitrov na hektar

Sorte rdečega vina s kotlasto obrezanimi trsi

6 430 kilogramov grozdja na hektar

Sorte rdečega vina s kotlasto obrezanimi trsi

45 hektolitrov na hektar

Sorte belega vina s špalirno obrezanimi trsi

11 430 kilogramov grozdja na hektar

Sorte belega vina s špalirno obrezanimi trsi

80 hektolitrov na hektar

Sorte rdečega vina s špalirno obrezanimi trsi

10 000 kilogramov grozdja na hektar

Sorte rdečega vina s špalirno obrezanimi trsi

70 hektolitrov na hektar

6. **Opredeljeno območje**

Območje zajema parcele in področja z vinogradi v naslednjih občinah: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola in Chinchilla, območje, omejeno s cesto AB-402 (med Hornio in Vento de Alhama), ki na eni strani meji na občini Pétrola in Corral Rubio, na drugi pa na občine Bonete, Higueruela in Hoya Gonzalo.

7. **Glavne sorte grozdja**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Opis povezave**

Vino

1. Podrobne informacije o geografskem območju (naravni in človeški dejavniki)

Geografsko območje, ki pokriva označbo porekla Almansa, je visoka planota, ki na vzhodu preko almanškega koridorja meji na nekdanje kraljestvo Valencije. Stoletja je bilo to območje prehod med ozemljema Levanta in Kastilje. Glavno merilo, ki ozemlje označbe porekla Almansa ločuje od ozemlja Levanta, je razlika v nadmorski višini, ki se s 400 m (v vasi, ki meji na Fuente La Higuera) dvigne na 700 m (v Almansi) nadmorske višine, čeprav sta vasi oddaljeni le 15 kilometrov. Podnebje je skrajno celinsko z zelo mrzlimi in suhimi zimami ter zelo vročimi poletji. Večina padavin pade pomladi in konec poletja, povprečno pa na leto ne pade več kot 250 mm padavin.

Zemlja je večinoma bogata z apnencem; izmenjujejo se skalnata območja s tankim substratom in globlja peščena območja. Zemlja večinoma ni zelo rodna, hektarski donos je nizek.

Občine, ki jih pokriva označba porekla Almansa, so vse v notranjosti province Albacete. Območje je izrazito podeželsko, največja urbana aglomeracija je mesto Almansa s 26 000 prebivalci, kmetijstvo pa je glavni vir dohodka v regiji. Zaščitena označba Almansa je bila ustvarjena leta 1966.

2. Informacije o kakovosti in značilnostih vina, ki so večinoma ali izključno vezane na geografsko okolje

Polsušno celinsko podnebje proizvodnega območja označbe porekla Almansa v povezavi s slabo rodovitnimi tlemi samo po sebi omejuje proizvodni potencial trte, ki ima povprečni hektarski donos 4 500 kg. Zaradi nizkega donosa na trs se poviša koncentracija barv, taninov in aromatičnega bogastva rdečih vin. Med zorenjem je zaradi višje nadmorske višine toplotna inverzija ponoči zelo izrazita. To omogoča proizvodnjo visokokakovostnih vin.

3. Povezava med značilnostmi geografskega območja in kakovostjo vina

Proizvodno območje označbe porekla Almansa se nahaja v prehodni regiji, vinogradi pa na planotah, za katere so značilna prepustna tla, bogata s kalcijem in revna s hranilnimi snovmi. Količina padavin je nizka in na leto ne preseže 250 mm. Majhna količina padavin, prepustnost tal in nizek donos omogočajo proizvodnjo vin z intenzivno aromo in barvo.

Kakovostno peneče vino

1. Podrobne informacije o geografskem območju (naravni in človeški dejavniki)

Skrajno podnebje na proizvodnem območju z zelo mrzlimi in suhimi zimami ter zelo vročimi poletji ter srednja nadmorska višina, tla, bogata s kalcijem, in vinogradniška tradicija označbe porekla Almansa sestavljajo pogoje, primerne za proizvodnjo grozdja s primerno kakovostjo in idealne za proizvodnjo kakovostnih penečih vin.

2. Informacije o kakovosti in značilnostih vina, ki so večinoma ali izključno vezane na geografsko okolje

Zaradi nizke količine padavin in nerodovitnih tal je hektarski donos nizek, kar daje kakovostnim penečim vinom z označbo porekla Almansa polnost in uravnoteženost, mehurčki pa so zaradi tega drobni in obstojni.

3. Povezava med značilnostmi geografskega območja in kakovostjo vina

Skrajne temperature in tla, bogata s kalcijem, omogočajo gojenje dovoljenih sort, ki dajejo vinu polnost in uravnoteženost. Zaradi suše, nizkega donosa in ur osončenosti ter naravne vsebnosti alkohola je mogoča proizvodnja kakovostnih penečih vin z opredeljenimi vrednostmi alkohola.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Pravni okvir:

V nacionalni zakonodaji

Vrsta dodatnega pogoja:

Dodatne določbe v zvezi z označevanjem

Opis pogoja:

Da se lahko vino označi z imenom ene sorte vinske trte, mora vsaj 86 % grozdja izhajati iz navedene sorte, kar mora biti evidentirano v evidenci vin.

10. **Povezava na specifikacijo proizvoda**

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