KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT

av den 15 juni 2017

om offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning* av en ansökan om ändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 (Almansa [SUB])

(2017/C 194/06)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 ([1]), särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

(1) Spanien har lämnat in en ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet ”Almansa” i enlighet med artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013.

(2) Kommissionen har granskat denna ansökan och konstaterat att de villkor som fastställs i artiklarna 93–96, artikel 97.1 och artiklarna 100, 101 och 102 i förordning (EU) nr 1308/2013 är uppfyllda.

(3) För att möjliggöra inlämning av invändningar i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 bör denna ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet ”Almansa” offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet ”Almansa” (SUB) i enlighet med artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 återfinns i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot ändringen av produktspecifikationen som avses i första stycket i denna artikel under två månader efter det att beslutet har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 15 juni 2017.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

([1]) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

BILAGA

”ALMANSA”

AOP-ES-A0044-AM03

Datum för inlämnande av ansökan: den 31 augusti 2015

Begäran om ändring i en produktspecifikation

1. **Regler som gäller för ändringen**

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – Annan ändring än en mindre ändring

2. **Beskrivning av och motivering till ändringen**

2.1 *Produktbeskrivning*

Ändringarna beror på de förändringar som skett på vinmarknaden där konsumenterna allt mer efterfrågar vin med lägre alkoholhalt och av nya druvsorter som har anpassats på bästa sätt till våra jordmåner och vårt klimat.

Dessutom fastställs den faktiska alkoholhalten för unga vitviner, roséviner, röda viner och röda viner av typen ”Roble”, när det gäller viner som är halvtorra, halvsöta och söta. För dessa vintyper bör den minsta alkoholhalten vara 9 %.

På grund av efterfrågan och konkurrensen på marknaden satsar man för ursprungsbeteckningen Almansa på att producera mousserande kvalitetsviner som ger tillträde till en ny marknad och ger fortsatt stöd till ursprungsbeteckningen Almansa.

Under den här punkten fastställs därför de parametrar som ska följas vid framställningen av mousserande kvalitetsviner med ursprungsbeteckningen Almansa.

2.2 *Tillämpade oenologiska metoder*

För unga vita viner, unga röda viner, fatjästa vita viner och vita viner av typen ”Crianza” tar man bort det maximala presstrycket och bibehåller hela tiden maximal avkastning av skörden. Avkastningen av skörden är den uppmätta avkastningen och det är utifrån den man bestämmer gränsvärdet för trycket som pressningen ska ske under.

För unga roséviner tillämpas ingen tidsgräns för macerationen eftersom det vid framställningen av ett vin inte går att fastställa kortaste eller längsta macerationstid eftersom tiden beror på druvornas mognadsgrad, temperaturen på musten under macerationen och druvsorten. På så sätt undviker man att rosévinerna får för stark färg eller för hög tanninhalt, eller blir för kraftiga och svårsålda.

Ett nytt stycke läggs till för mousserande kvalitetsviner där det preciseras att mousserande kvalitetsviner ska anpassas efter kraven som anges i punkt C i bilaga II till förordning (EG) nr 606/2009. Ursprungsbeteckningen Almansa utökas för att omfatta även dessa viner. Dessutom ska det vara möjligt att ange jäsningstypen enligt bestämmelserna i artikel 66.4 i förordning (EG) nr 607/2009.

2.3 *Definition av det geografiska området*

Detta stycke innehåller en ansökan om att få ändra sättet på vilket det geografiska området avgränsas, genom att definiera det efter kommun i stället för som nu efter fastighetspolygoner. Mellan 1975 (förordning 16414 av den 19 maj 1975 som reglerar ursprungsbeteckningen Almansa och dess kontrollorgan) och 2006 (förordning 01-02-2006 från *Consejería de Agricultura* om fastställande av produktionsstandarder och föreskrifter för andra egenskaper eller tekniska specifikationer för viner med ursprungsbeteckningen Almansa) definierades det geografiska området efter kommun; år 2006 ändrades produktionsstandarden för dessa viner och det geografiska området definierades efter fastighetspolygoner.

Den nuvarande definitionen av det geografiska området har fastställts utifrån arealer med vinodling. Det är ett icke-sammanhängande geografiskt område med öar mellan de fastighetspolygoner som anges i produktionsstandarden, och området motsvarar inte det historiska produktionsområdet för ursprungsbeteckningen Almansa, eftersom även de områden som inte ingår uppfyller framställningskraven för Almansa och därför borde ingå i produktspecifikationen. Med den ändring som föreslås skulle man kunna undvika framtida fel vid sammanslagningar och ändringar av klassificeringen och numreringen av fastighetspolygoner i fastighetsregistret.

Därför ansöker man om att definitionen av det geografiska området för ursprungsbeteckningen Almansa ska omfatta jordbrukslotter och vingårdar i följande kommuner:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Området i kommunen Chinchilla, motsvarande kvarteret Villar de Chinchilla, som avgränsas av lokalgatan AB-402 (från Horna till Venta de Alhama), som på ena sidan gränsar till kommunerna Pétrola och Corral Rubio och på den andra till kommunerna Bonete, Higueruela och Hoya Gonzalo.

Alla dessa kommuner bildar ett homogent område där mark- och klimatförhållanden är jämförbara och de uppvisar de egenskaper som krävs enligt produktspecifikationen för ursprungsbeteckningen Almansa, så som de angavs i produktionsstandarden för dessa viner före 2006.

2.4 *Druvsorter*

Den svarta druvan ”Pinot Noir” har lagts till (som sekundär sort) eftersom den har odlats i det geografiska området sedan år 2000 och gör det möjligt att få de kvalitetsviner som ursprungsbeteckningen Almansa kräver.

2.5 *Samband*

I detta stycke preciseras kopplingen till det geografiska området när det gäller mousserande kvalitetsviner.

Mark- och klimatförhållandena, områdets placering, vinodlarnas erfarenhet som vinproducenter och sorterna med ursprungsbeteckning utgör förutsättningar för att framställa druvor med den kvalitet som krävs för ursprungsbeteckningen och som används vid framställningen av mousserande kvalitetsvin.

2.6 *Kontrollmyndigheternas namn och adress*

De uppgifter som ska anges är namn och adress till den behöriga kontrollmyndigheten vid tiden för begäran om ändring samt en länk till webbsidan med aktuella upplysningar om kontrollmyndigheterna för ursprungsmärkningen Almansa.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Almansa

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Vinproduktkategorier**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Unga vita viner och roséviner, torra

De vita vinerna är lätta och måttligt aromatiska, med medelhög alkoholhalt och en intensiv gul färg.

Rosévinerna varierar i färg från jordgubbsröd till hallonröd. De är friska och lätta med medelhög syra. De har en fruktig och levande karaktär.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta alkoholhalt (i volymprocent)	11,5

Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10
Högsta totala svaveldioxidhalt (i milligram per liter)	180

Unga vita viner och roséviner, halvtorra, halvsöta och söta

Till utseendet och doften liknar dessa viner de torra av samma sort.

Smaken är balanserad när det gäller alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10
Högsta totala svaveldioxidhalt (i milligram per liter)	180

Vitt fatjäst vin och vitt vin av typen ”Crianza”

Till utseendet klart och briljant med en halmgul färg och/eller med inslag av gyllengult.

Doften innehåller primära och tertiära rostade toner från fatlagringen. Medelhög till hög intensitet.

Smaken är balanserad och mild, med en fruktig eftersmak och inslag av trä.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,7
Högsta totala svaveldioxidhalt (i milligram per liter)	180

Unga röda viner och röda viner av typen ”Roble”, torra

De röda vinerna har en enkel och klar färg, med nyanser av violett/granatrött och/eller purpur. Den utmärkta syranivån tillåter en lång mognings- och lagringstid. Vinerna har en mycket kraftig arom och intensiv färg, och är väl sammansatta med medelhög intensitet.

Det är fylliga viner med kropp och en bred färgvariation, välbalanserade med lätt strävhet. De som har lagrats på ekfat har en medellång eftersmak och en retronasal arom med rostade toner.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,7
Högsta totala svaveldioxidhalt (i milligram per liter)	150

Unga röda viner och röda viner av typen ”Roble”, halvtorra, halvsöta och söta

Till utseendet och doften liknar dessa viner de torra av samma sort.

Smaken är balanserad när det gäller alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,7
Högsta totala svaveldioxidhalt (i milligram per liter)	150

Röda viner av typen ”Crianza”, ”Reserva” och ”Gran reserva”

Körsbärsröd eller rubinröd färg, eventuellt med tegelröda nyanser. Intensiv eller medelstark färg.

Fin sammansättning av fruktiga aromer och inslag av fat eller kryddor. Medelstark eller kraftig intensitet.

Strukturerat vin med medelhög tanninhalt och en harmonisk och kvardröjande eftersmak. * Högsta halt av flyktiga syror: 15 milliekvivalenter per liter för lagrade viner.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	16,7
Högsta totala svaveldioxidhalt (i milligram per liter)	150

Mousserande kvalitetsviner

Fina, kvardröjande bubblor. De vita vinerna har svag till gyllengul, klar färg och rosévinerna rosa till tegelröda toner. Ren och fruktig arom, i reservaviner är aromen intensiv. De har en balanserad, frisk och lätt smak.

Allmänna analytiska egenskaper:

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta alkoholhalt (i volymprocent)	10
Lägsta totala syrahalt	4 gram per liter uttryckt som vinsyra
Halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,3
Högsta totala svaveldioxidhalt (i milligram per liter)	185

5. **Oenologiska metoder**

a) *Grundläggande oenologiska metoder*

Specifika oenologiska metoder

Alkoholjäsningen ska pågå tills allt jäsbart socker har jäst ut. För att få fram de karakteristiska primära aromerna ska temperaturen inte överstiga 20 °C för vita viner, 25 °C för roséviner och 28 °C för röda viner. Jäsningen kan avbrytas för att restsocker ska finnas kvar eller, när det gäller torra viner kan sötning ske med hjälp av renad koncentrerad druvmust från produktionsområdet.

Vinerna kan lagras under en period som för ”Crianza”, ”Reserva” och ”Gran reserva” ska vara 18, 24 respektive 36 månader. Faten ska vara av ekträ med en rymd av 330 liter.

Mousserande kvalitetsviner ska anpassas till kraven i bilaga II till förordning (EG) nr 606/2009.

b) *Högsta avkastning*

Vitvinssorter från gobeletbeskärning

7 860 kg druvor per hektar

Vitvinssorter från gobeletbeskärning

55 hektoliter per hektar

Rödvinssorter från gobeletbeskärning

6 430 kg druvor per hektar

Rödvinssorter från gobeletbeskärning

45 hektoliter per hektar

Vitvinssorter från spaljéuppbindning

11 430 kg druvor per hektar

Vitvinssorter från spaljéuppbindning

80 hektoliter per hektar

Rödvinssorter från spaljéuppbindning

10 000 kg druvor per hektar

Rödvinssorter från spaljéuppbindning

70 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat område**

Det avgränsade området ska omfatta jordbrukslotter och vingårdar i följande kommuner: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola och Chinchilla, område som avgränsas av lokalgatan AB-402 (från Horna till Venta de Alhama), som på ena sidan gränsar till kommunerna Pétrola och Corral Rubio och på den andra till kommunerna Bonete, Higueruela och Hoya Gonzalo.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

8. **Samband med det geografiska området**

Vin

1) Detaljerade uppgifter om det geografiska området (naturliga och mänskliga faktorer)

Det geografiska område som ursprungsbeteckningen Almansa omfattar är en högslätt som i öster avgränsas av den s.k. Almansakorridoren från det gamla kungadömet Valencia. Den här platsen utgjorde under hundratals år övergången mellan Levante och Kastilien. Det främsta kännetecknet för området med ursprungsbeteckningen Almansa, jämfört med Levante, är höjdskillnaden som är mellan 400 meter (i grannbyn Fuente La Higuera) och 700 meter (i Almansa) över havet, fastän avståndet mellan städerna inte är mer än 15 km. Klimatet är extremt inlandsklimat, med mycket kalla och torra vintrar och mycket varma somrar. Nederbörden kommer främst på våren och i slutet av sommaren, och regnmängden överstiger aldrig 250 mm per år.

Jordmånen är i allmänhet kalkrik och växlar mellan steniga områden med ett tunt jordlager och andra mer sandiga område med tjockare lager. Jordmånen är i allmänhet inte särskilt bördig och ger låg avkastning per hektar.

De kommuner som ursprungsbeteckningen Almansa omfattar ligger alla i provinsen Albacete. Det är ett utpräglat landsbygdsområde vars största tätort är staden Almansa med 26 000 invånare, och jordbruket utgör regionens främsta resurs. Ursprungsbeteckningen Almansa skapades 1966.

2) Uppgifter om vinets kvalitet eller egenskaper som främst eller uteslutande kan hänföras till den geografiska miljön

Det semiarida inlandsklimatet i produktionsområdet för ursprungsbeteckningen Almansa, i kombination med den magra jordmånen, underlättar egenkontrollen av produktionen i vingårdarna där den genomsnittliga avkastningen är 4 500 kg per hektar. Den låga avkastningen per planta ökar färgkoncentrationen, tanninhalten och aromerna i rödvinerna. Under mognadsfasen leder den höga höjden över havet till en markant nattlig temperaturinversion. Detta fenomen gynnar framställningen av viner av hög kvalitet.

3) Sambandet mellan det geografiska områdets egenskaper och vinets kvalitet

Produktionsområdet för ursprungsbeteckningen Almansa ligger i en övergångsregion och vinodlingarna finns på slätter med genomsläpplig jord som är kalkrik men fattig på näringsämnen; dessutom är den genomsnittliga nederbördsmängden liten och överstiger sällan 250 mm per år. Den sparsamma regnmängden, jordens genomtränglighet och den låga avkastningen ger viner med mycket hög arom och kraftig färgintensitet.

Mousserande kvalitetsviner

1) Detaljerade uppgifter om det geografiska området (naturliga och mänskliga faktorer)

Produktionsområdets extrema klimat med mycket kalla vintrar och mycket varma somrar, liksom den genomsnittliga höjden, de kalkrika jordarna och traditionen att odla vin med ursprungsbeteckningen Almansa, ger de rätta betingelserna för att odla druvor med den kvalitet som krävs och perfekta förhållanden för att framställa mousserande kvalitetsviner.

2) Uppgifter om vinets kvalitet eller egenskaper som främst eller uteslutande kan hänföras till den geografiska miljön

Den sparsamma nederbörden och de magra jordarna ger låg avkastning per hektar, vilket gör de mousserande kvalitetsvinerna med ursprungsbeteckningen Almansa fylliga och balanserade och gör deras bubblor fina och kvardröjande.

3) Sambandet mellan det geografiska områdets egenskaper och vinets kvalitet

De extrema temperaturerna och den kalkrika jorden gör det möjligt att odla de tillåtna sorterna som ger fylliga och balanserade viner; det torra klimatet, den låga avkastningen, soltimmarna och den naturliga alkoholhalten gör det möjligt att framställa mousserande kvalitetsviner med den angivna alkoholhalten.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

För att namnet på en bestämd och unik vinsort ska få anges måste minst 86 % av druvorna vara av denna sort och det ska anges i vinregistret.

10. **Länk till produktspecifikationen**

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