Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2022/C 40/04)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5 i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Almansa«

PDO-ES-A0044-AM04

Meddelelsesdato: 26. oktober 2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Tilpasning til de gældende regler af terminologien vedrørende de analytiske parametre med hensyn til restsukker**

Beskrivelse:

Den analytiske parameter »restsukker« kaldes nu »det samlede sukkerindhold udtrykt som fruktose og glukose«, i overensstemmelse med artikel 20 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/34 af 17. oktober 2018, hvori det samlede sukkerindhold udtrykt som fruktose og glukose fastsættes.

Punkt 2.1 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, og enhedsdokumentet forbliver uændret.

Denne ændring er en standardændring, da den er en tilpasning af den anvendte terminologi i forbindelse med de fysiske og kemiske egenskaber. Det medfører ikke nogen ændring af det endelige produkt, som fortsat bevarer de kendetegn og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Derfor svarer denne ændring ikke til nogen af de typer, der er fastsat i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Den ordlyd, som anvendes til at udtrykke sukkerindholdet i vinene, skal præciseres.

2. **Gennemgang af analytiske parametre**

Beskrivelse:

Ændringerne er som følger: reduktion af syreindhold og lavere i farvegrænse for rødvine.

Desuden ændres også typerne af vine. De bliver således til følgende: tørre hvid- og rosévine, tørre rødvine, halvtørre, halvsøde og søde vine og mousserende kvalitetsvine.

Punkt 2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

Denne ændring er en standardændring, da den ikke har nogen indvirkning på det endelige produkt, som fortsat bevarer de kendetegn og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Derfor svarer denne ændring ikke til nogen af de typer, der er fastsat i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Reduktion af det samlede syreindhold på 0,5 g/l: I de senere år er der sket en stigning i gennemsnitstemperaturerne, hvilket medfører en generel reduktion af syreindholdet for alle sorter. Resultatet er, at vinene har et lavere samlet syreindhold, som reduceres yderligere under deres længerevarende ophold på fade, på grund af bundfældningen af vinsyresalte. Derfor er det nødvendigt at justere de fysisk-kemiske parametre.

([1]) EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Nedsættelse af minimumsfarvegrænsen for rødvine: I produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Almansa« findes flere druesorter. På den ene side sorten Garnacha Tintorera, som naturligt giver vine med højt farvepotentiale, på den anden side sorterne Monastrell og Garnacha Tinta, som giver sødere vine med mellemkraftig farvestyrke. I løbet af de sidste ti år har markederne haft en tendens til at efterspørge vine af én druesort med mere frugt i takt med, at de nye generationer af forbrugere er integreret i vinkulturen. Vinproducenter fra alle vingårde skal have de nødvendige værktøjer til at kunne udvikle vine i overensstemmelse med de nationale og internationale markeder, som forener produktionsområdets og BOB-sorternes kendetegn.

Reduktion af minimumsgrænsen for farvestyrke på rødvine resulterer ikke i kvalitetstab, tværtimod. Det øger mulighederne for de forskellige sorter i regionen, hvilket muliggør produktion af mere subtile, komplekse og attraktive vine.

3. **Ny definition af organoleptiske egenskaber**

Beskrivelse:

Ændring af teksten i den organoleptiske beskrivelse af forskellige typer vine.

Punkt 2.2 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

Denne ændring er en standardændring, da den er en tilpasning af de organoleptiske egenskaber, som har til formål at muliggøre en bedre kontrol af disse gennem en smagsprøve, og ikke indebærer nogen ændring af produktet, som fortsat bevarer de kendetegn og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Derfor svarer denne ændring ikke til nogen af de typer, der er fastsat i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Ved indførelsen af standarden UNE-EN-ISO 17065 som en del af kontrollen afproduktspecifikationen kræves der en ændring af den organoleptiske beskrivelse af de beskyttede vine, således at deres kendetegn kan forbindes med deskriptorer, der kan evalueres af smagsdommere i overensstemmelse med principperne for standarden UNE-EN-ISO 17025.

4. **Tilpasning af væsentlige ønologiske fremgangsmåder**

Beskrivelse:

— Visse ønologiske krav fjernes, og ekstraktionsudbyttet af røde druer til vin øges til en mængde, der ikke overstiger 74 liter vin pr. 100 kg druer. For hvide druesorter forbliver denne mængde på 70 liter vin pr. 100 kilo druer.

— Det er forbudt at blande hvide og røde druesorter.

— Der er fastsat grænser for alkohol i druer.

— Opvarmningsteknikker til at fremtvinge farveudvinding er forbudt.

Punkt 3 og 5 i produktspecifikationen og punkt 5 i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

Disse ændringer er en standardændring, da de ikke har nogen indflydelse på produktet, som fortsat bevarer de kendetegn og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Derfor svarer denne ændring ikke til nogen afde typer, der er fastsat i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Ligesom enhver landbrugsfødevareindustri har vinsektoren gennemgået en teknologisk udvikling i de seneste år. Denne udvikling tilbyder nye værktøjer til ønologer til at udvikle mere attraktive, bæredygtige og økologiske vine. I mange henseender er de ønologiske fremgangsmåder, der fremgår af produktspecifikationen, forældede. De tager ikke højde for nye ønologiske teknologier, nye produktionstyper eller nye vintyper, der i øjeblikket forventes på markederne. Blandt disse ønologiske metoder er følgende: udgæring af det sukker, der findes i produktet, fastsættelse

af minimumstid for udblødning, begrænsning af gæringstemperaturer eller begrænsning af ekstraktion til 70 % af vinen. Disse fremgangsmåder forbedrer ikke kvaliteten af vinen, og de er også en begrænsning for teknikere, når det drejer sig om at udvinde det bedste fra druen til hver fremstilling. Det er grunden til, at de ønologiske metoder skal været koncentreret om udviklingen af en kvalitetsvin ved anvendelse af hvert tekniske teams viden om og erfaring med de bedste teknikker med respekt for de vines kendetegn, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Almansa« som fastsat i produktspecifikationen.

Stigningen i udbyttet fra 70 til 74 liter pr. 100 kg røde druer er baseret på, at visse druesorter, som f.eks. Monastrell, Cabernet, Garnacha eller Merlot, ved lidt højere pressetryk i dette produktionsområde giver most med en koncentration af polyphenoler af meget høj kvalitet, men som nu skal kasseres for ikke at overskride den fastsatte grænse.

Kvaliteten af vine fremstillet af visse sorter af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Almansa«, mindre rige på anthocyaniner og polyphenoler, øges med denne stigning på 4 %. Dette resulterer i en vin med en bedre koncentration af disse forbindelser.

Forbuddet mod at blande røde og hvide druesorter har til formål at bevare rødvinenes udtryksgrad og karakter i området, samtidig med at den høje koncentration af farve, tanniner og aromaer opnået fra røde druer bevares som en grundlæggende og differentierende værdi for den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Derfor anses denne type blandinger for at ændre denne karakter og fjerner de produkter, som er omfattet af den væsentlige differentieringsfaktor, hvorpå den beskyttede oprindelsesbetegnelse er baseret på, hvilket resulterer i tab af et af dets vigtigste kendetegn.

Med hensyn til druens modningsgrad viste det sig ud fra et ønologisk synspunkt, at dette er en grundlæggende faktor for at opnå kvalitetsvine. Druer høstet under de fastsatte grænser vil give vine, hvis kvalitet ikke afspejler den virkelige karakter af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Disse vine skader den image og prestige, som dette vindyrkningsområde nyder godt af i dag.

Derudover har denne beskyttede oprindelsesbetegnelse især til formål at fremhæve differentieringen mellem beskyttede vine og vine fra andre områder, hvilket ikke ville være muligt uden at forsøge at udnytte det fulde potentiale, som BOB-sorterne tilbyder.

Hvad angår opvarmningsteknikkerne, er udblødningen af frugtkødet med mosten afgørende for at udtrække hver sorts egenskaber. Teknikker til udvinding af farve ved opvarmning gør det ikke muligt at bevare dette frugtkød i den tid, det er nødvendigt for at overføre de aromaer og smage, der opnås med traditionel udblødning, til vinen. Der opnås vine af god kvalitet, men de mister særpræget af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Almansa«. Derfor blev det besluttet at forbyde brugen af disse teknikker.

5. **Integration af druesorter**

Beskrivelse:

Der indføres to nye druesorter: Macabeo til hvidvine og Cabernet Franc til rødvine.

Produktspecifikationens punkt 6 ændres i overensstemmelse hermed, hvilket ikke har nogen betydning for enhedsdokumentet, da disse sorter indføres som sekundære sorter.

Denne ændring er en standardændring, fordi den tillader produktion af de samme typer vine, med de samme kendetegn og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, og som skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer. Derfor svarer denne ændring ikke til nogen af de typer, der er fastsat i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Disse druesorter er allerede etableret i produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Almansa«. De gør det muligt at fremstille vine med de kendetegn, der er fastsat i produktspecifikationen for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Integrationen af disse er begrundet i den aktuelle markedsefterspørgsel.

6. **Ny formulering af andre betingelser (mærkning)**

Beskrivelse:

Den procentdel af druer, der gør det muligt, at nævne én enkelt drue, ændres. To traditionelle udtryk (Superior og Rancio) udgår.

Punkt 8 i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

Denne ændring er en standardændring, da det er en opdatering af reglerne og en tilpasning til de gældende krav. Denne ændring giver anledning til fremstilling af de samme typer vin med samme kendetegn som det omfattede produkt. Derfor svarer denne ændring ikke til nogen af de typer, der er fastsat i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

I første afsnit opdateres den procentdel, der gør det muligt at nævne én enkelt sort. Denne fastsættes til 85 %. Den er derfor tilpasset den gældende lovgivning (artikel 50, stk. 1, litra a), nr. i), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33. I tredje afsnit er to traditionelle forældede udtryk blevet fjernet.

7. **Opdatering af certificeringsorganer og gældende regler**

Beskrivelse:

Listen over de kontrolorganer, som har bemyndigelse og henvisningen til gældende fællesskabsbestemmelser ajourføres.

Punkt 8 og 9 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, og enhedsdokumentet forbliver uændret.

Denne ændring er en standardændring, da den er en opdatering af listen over certificeringsorganer og gældende regler. Derfor svarer denne ændring ikke til nogen af de typer, der er fastsat i artikel 14, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33.

Begrundelse:

Det er nødvendigt at opdatere disse oplysninger.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Almansa

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB - Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Tørre hvid- og rosévine*

KORT BESKRIVELSE

Hvidvinene er lette. De har et moderat alkoholindhold og er lysegule til gyldengule i farven. Frugtagtige fornemmelser dominerer, men de kan forbindes med træagtige og ristede aromaer. Godt syreindhold. I munden er de friske og frugtagtige. Der kan forekomme lette noter af ristet træ.

Rosévinene varierer i farve fra jordbærfarvet til hindbærfarvet eller laksefarvet. De er friske, lette og med et moderat syreindhold. I munden er de friske og frugtagtige.

* Værdien for det maksimale totale alkoholindhold skal ligge inden for de tilladte grænser i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

11,5

Minimalt totalt syreindhold

4 g/l udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

10

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

180

2. *Halvtørre, halvsøde og søde, hvid-, rosé- og rødvine*

KORT BESKRIVELSE

Farven og duften minder om tørre vine af samme sort.

I munden er de afbalancerede med hensyn til alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

* Værdien for det maksimale totale alkoholindhold skal ligge inden for de tilladte grænser i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

* Maksimalt totalt svovldioxidindhold: 180 mg/l, hvis det samlede sukkerindhold udtrykt som fruktose og glukose er over 5 g/l og den lovbestemte grænse, hvis det samlede sukkerindhold udtrykt som fruktose og glukose er under 5 g/l.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

9

Minimalt totalt syreindhold

3 g/l udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

16,7

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

—

3. *Tør rødvin*

KORT BESKRIVELSE

Disse vine med en middel til intens farve går fra røde til lilla nuancer, purpur, granat, kirsebærrød eller rubinrød. De kan også være teglfarvede.

Med mellemhøj styrke, med rene aromaer, også træagtige og ristede aromaer.

Med mellemhøj styrke, med god balance og velstruktureret, karakteristisk træsmag kan fremstå med ristede nuancer.

* Værdien for det maksimale totale alkoholindhold skal ligge inden for de tilladte grænser i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

12

Minimalt totalt syreindhold

4 g/l udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

11,7

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

150

4. *Mousserende kvalitetsvin*

KORT BESKRIVELSE

Fine og vedvarende bobler, for hvidvine lette til gyldne og skinnende toner, for rosévine lyserøde til teglfarvede toner. Rene og frugtagtige aromaer. »Reserva«-vinen har intense aromaer. I munden er det en afbalanceret vin, med en behagelig struktur.

* Værdien for det maksimale totale alkoholindhold skal ligge inden for de tilladte grænser i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)

—

Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)

10

Minimalt totalt syreindhold

3,5 g/l udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)

13,3

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)

185

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. ***Væsentlige ønologiske fremgangsmåder***

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Der vil blive anvendt passende pressetryk til at presse mosten eller vinen samt adskillelse fra presseresterne, således at udbyttet ikke overstiger 74 liter vin pr. 100 kg røde druer og 70 liter vin pr. 100 kg hvide druer.

For at kunne fremstille rødvine er minimumstiden for udblødning 48 timer.

Det er forbudt at blande hvide og røde druesorter.

Træemballagen, der anvendes til lagring, er lavet af eg og har en kapacitet, der er tilpasset de volumengrænser, der er tilpasset grænserne for de mængder, der er fastsat i de gældende regler for anvendelse af visse traditionelle udtryk.

Modning på fade.

5.2. ***Maksimale udbytter***

Hvide druesorter fra vinstokke med gobeletbeskæring

7 860 kilo druer pr. hektar

55 hektoliter pr. hektar

Røde druesorter fra vinstokke med gobeletbeskæring

6 430 kilo druer pr. hektar

47,58 hektoliter pr. hektar

Sorter af hvide druer fra vinstokke med espalierbeskæring

11 430 kilo druer pr. hektar

80 hektoliter pr. hektar

Røde druesorter fra vinstokke med espalierbeskæring

10 000 kilo druer pr. hektar

74 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det omfatter parceller og vinmarker beliggende i følgende kommuner:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Petrola

— Chinchila: område afgrænset af tilkørselsvejen AB-402 (som løber fra Horna til Venta de Alhama) og grænser op til kommunerne Pétrola og Corral Rubio på den ene side og kommunerne Bonete, Higueruela og Hoya Gonzalo på den anden side.

7. **Primær(e) druesort(er)**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. ***Vin***

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Almansa« er beliggende i en overgangsregion. Vinmarkerne er beliggende på sletter, kendetegnet ved permeabel jord, rig på kalksten og fattig på næringsstoffer. Desuden er den gennemsnitlige nedbør lav, ikke over 250 mm om året. Den lave nedbør, jordens permeabilitet og det lave udbytte gør det muligt at opnå vine med en meget høj aroma- og farvestyrke.

8.2. ***Mousserende kvalitetsvin***

De ekstreme temperaturer og jordens rige indhold af kalksten gør det muligt at dyrke de godkendte sorter, som bidrager til at give vinene fylde og balance. Ligeledes giver det tørre miljø og solskinstimerne et naturligt alkoholindhold, der gør det muligt at fremstille vine med det specificerede alkoholindhold. Vinene nævnt i det foregående punkt bruges som basisvin til fremstilling af mousserende vine. Angivelserne vedrørende deres tilknytning gælder derfor også for mousserende vine.

9. **Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning.

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For at kunne nævne én specifik og unik enkel druesort skal mindst 85 % af druerne komme fra denne sort, og dette skal registreres i vinregistrene.

Link til produktspecifikationen

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf