Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 40/04)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Almansa“

PDO-ES-A0044-AM04

Datum der Mitteilung: 26. Oktober 2021

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Anpassung der Begrifflichkeiten bezüglich der Analyseparameter für Restzucker an die geltenden Vorschriften**

   Beschreibung:

   In Übereinstimmung mit Artikel 20 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018, in dem die Angabe des Gesamtzuckergehalts, ausgedrückt als Fructose und Glucose, geregelt ist, wird der Analyseparameter „Restzucker“ in „Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose“ umbenannt.

   Diese Änderung betrifft Abschnitt 2.1 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

   Es handelt sich um eine Standardänderung, da eine Anpassung der verwendeten Begriffe bezüglich der physikalisch-chemischen Eigenschaften erfolgt, die keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Das Enderzeugnis behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

   Begründung:

   Es ist zu präzisieren, wie die Werte des Zuckergehalts in den Weinen ausgedrückt werden.

2. **Überarbeitung der Analyseparameter**

   Beschreibung:

   Folgende Änderungen werden vorgenommen: Herabsetzung des Säuregehalts und geringere Beschränkungen betreffend die Farbe der Rotweine.

   Außerdem erfolgen Änderungen in Bezug auf die Arten der Weine, die nunmehr wie folgt aufgeführt sind: trockene Weiß- und Roséweine, trockener Rotwein, halbtrockene, liebliche und süße Weine sowie Qualitätsschaumweine.

   Diese Änderung betrifft Abschnitt 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

   Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

   Begründung:

   Herabsetzung des Gesamtsäuregehalts von 0,5 g/l: In den vergangenen Jahren war zu beobachten, dass sich die mittleren Temperaturen erhöht haben, was zu einer allgemeinen Verringerung des Säuregehalts bei sämtlichen Rebsorten geführt hat. Folglich weisen die Weine einen geringeren Gesamtsäuregehalt auf, der sich aufgrund der Ausfällung von Tartraten während des längeren Barriqueausbaus noch weiter verringert. Daher ist eine Anpassung der physikalisch-chemischen Parameter erforderlich.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Geringere Mindestbeschränkungen betreffend die Farbe der Rotweine: Im Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Almansa werden verschiedene Rebsorten angepflanzt. Dabei handelt es sich einerseits um die Sorte Garnacha Tintorera, aus der auf natürliche Weise Weine mit einem ausgesprochen hohen Farbpotenzial gewonnen werden, und andererseits um die Sorten Monastrell und Garnacha tinta, aus denen weichere Weine mit mittlerer Farbintensität gewonnen werden. In den letzten zehn Jahren war auf den Märkten eine allgemeine Nachfrage nach sortenreinen, fruchtigeren Weinen zu beobachten, die auf die neuen Generationen von Verbrauchern zurückzuführen ist, die Interesse für die Weinkultur zeigen. Die Önologen der einzelnen Kellereien müssen über die erforderlichen Werkzeuge verfügen, um Weine erzeugen zu können, die – unter Wahrung der charakteristischen Merkmale des Erzeugungsgebiets und der angebauten Rebsorten – auf den nationalen und internationalen Märkten Anklang finden.

Die geringeren Mindestbeschränkungen betreffend die Farbe der Rotweine führen nicht zu Abstrichen bei der Qualität, sondern bieten vielmehr zusätzliche Möglichkeiten im Zusammenhang mit den verschiedenen Rebsorten des Gebiets, da raffiniertere, komplexere und attraktivere Weine erzeugt werden können.

3. **Neufestlegung der organoleptischen Eigenschaften**

Beschreibung:

Die organoleptische Beschreibung der verschiedenen Arten von Weinen wird in ihrem Wortlaut geändert.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da eine Anpassung der organoleptischen Eigenschaften mit dem Ziel einer besseren Kontrolle durch sensorische Prüfung erfolgt, die keine Veränderung des Enderzeugnisses bewirkt. Das Enderzeugnis behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung:

Die Umsetzung der Norm UNE-EN ISO 17065 im Rahmen der Prüfung der Produktspezifikation macht eine Änderung der organoleptischen Beschreibung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung erforderlich, damit ihre Eigenschaften mit Deskriptoren in Verbindung gebracht werden können, die durch ein Verkostergremium entsprechend den Grundsätzen der Norm UNE-EN ISO 17025 bewertet werden können.

4. **Anpassung der spezifischen önologischen Verfahren**

Beschreibung:

— Einige önologische Anforderungen werden gestrichen und die Ausbeute bei der Verarbeitung roter Trauben wird erhöht. Der Ertrag darf demzufolge 74 l Wein je 100 kg Trauben nicht überschreiten. Bei Trauben weißer Rebsorten beträgt dieser Wert unverändert 70 l Wein je 100 kg Trauben.

— Die Vermischung von Trauben weißer mit Trauben roter Rebsorten wird untersagt.

— Es werden Grenzwerte für den Alkoholgehalt der Trauben festgelegt.

— Verfahren zur Erhitzung, durch die die Farbextraktion verstärkt werden soll, werden untersagt.

Diese Änderung betrifft die Abschnitte 3 und 5 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie keine Veränderung des Erzeugnisses bewirkt. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung:

Wie in der gesamten Agrar- und Lebensmittelindustrie fand in den vergangenen Jahren auch im Weinsektor ein technologischer Wandel statt. Dank dieser Weiterentwicklung stehen den Önologen neue Werkzeuge zur Verfügung, um attraktivere, nachhaltigere und ökologischere Weine zu erzeugen. Die in der Produktspezifikation angegebenen önologischen Verfahren sind in vielerlei Hinsicht veraltet und berücksichtigen weder neuartige önologische Technologien noch neue Erzeugungsverfahren oder neue Arten von Weinen, die aktuell auf den Märkten nachgefragt werden. Zu besagten önologischen Verfahren gehören die vollständige Zuckervergärung, die Festlegung einer

Mindestdauer für die Mazeration, von Grenzwerten für die Temperaturen während der Gärung oder eines Grenzwerts von 70 % für die Weinausbeute. Nicht nur lässt sich so keine Verbesserung der Qualität des Weins erreichen, sondern die Fachleute sehen sich dadurch in ihrem Bestreben, das bestmögliche Resultat bei der Traubenverarbeitung zu erzielen, in vielfacher Hinsicht eingeschränkt. Aus Vorstehendem folgt, dass die önologischen Verfahren auf die Erzeugung von Qualitätsweinen ausgerichtet sein müssen, wobei Kenntnisse, Erfahrungen und Fähigkeiten des jeweiligen Teams aus Fachleuten gefragt sind, damit die besten Verfahren eingesetzt werden, durch die die charakteristischen Merkmale der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Almansa, so wie sie in der Produktspezifikation dargelegt sind, gewahrt bleiben.

Die Erhöhung des Ertrags von 70 auf 74 l je 100 kg roter Trauben beruht darauf, dass aus einigen der im Erzeugungsgebiet vorzufindenden Rebsorten, u. a. aus den Sorten Monastrell, Cabernet, Garnacha und Merlot, bei leicht höherem Druck beim Keltern Moste gewonnen werden, die eine Polyphenolkonzentration höchster Qualität aufweisen und derzeit dennoch entsorgt werden müssen, damit der festgelegte Grenzwert nicht überschritten wird.

Die Qualität der aus einigen Rebsorten der Ursprungsbezeichnung Almansa erzeugten Weine, die einen geringeren Anthocyan- und Polyphenolgehalt aufweisen, könnte durch diese Erhöhung um 4 % gesteigert und es könnte ein Wein mit einer höheren Konzentration dieser Verbindungen erzeugt werden.

Das Verbot der Vermischung von roten und weißen Trauben dient der Bewahrung von Ausdruck und Charakter der Rotweine aus dem Gebiet, wobei der grundlegende Faktor, durch den sich die Weine mit der Ursprungsbezeichnung von anderen Weinen unterscheiden, die aus den roten Trauben gewonnene hohe Konzentration von Farbe, Tanninen und Aromen ist. Es besteht daher die Auffassung, dass derartige Vermischungen diesen Charakter verfälschen und eine Abkehr von dem wesentlichen Unterscheidungsmerkmal bedeuten, auf dem die Ursprungsbezeichnung fußt, was den Verlust eines der bedeutendsten Identitätsmerkmale der Bezeichnung zur Folge haben würde.

Was den Alkoholgehalt der Trauben anbelangt, so ist es önologisch erwiesen, dass die Reife der Trauben ein wesentlicher Faktor für die Erzeugung von Qualitätsweinen ist. Aus Trauben, bei denen die Lese erfolgt, obwohl ihr Alkoholgehalt unter den festgelegten Grenzwerten liegt, werden Weine mit Eigenschaften erzeugt, in denen sich der wahre Charakter der Ursprungsbezeichnung nicht widerspiegelt. Die Folge ist, dass durch diese Weine Image und Prestige des betreffenden Weinbaugebiets leiden.

Zudem wird mit dieser Ursprungsbezeichnung unter anderem das Ziel verfolgt, sich von Weinen aus anderen Gebieten abzuheben. Dies wäre nicht möglich, wenn nicht versucht würde, das Potenzial, das die Trauben aufweisen, voll auszuschöpfen.

In Bezug auf die Erhitzungsverfahren ist die Mazerationsdauer von Traubenschalen und Most entscheidend, um die charakteristischen Merkmale der einzelnen Rebsorten herauszulösen. Bei den Verfahren zur Farbextraktion durch Erhitzung werden die Traubenschalen nicht lange genug im Prozess gehalten, sodass die Aromen und Geschmacksnuancen, die bei einer traditionellen Mazeration erzielt werden, nicht in den Wein übergehen können. Es werden zwar Weine von hoher Qualität gewonnen, doch kommt es zum Verlust des Unterscheidungsmerkmals der Ursprungsbezeichnung Almansa. Aus diesem Grund wird der Einsatz dieser Verfahren untersagt.

5. **Einführung von Keltertraubensorten**

Beschreibung:

Es werden zwei neue Sorten aufgenommen: Macabeo für Weißweine und Cabernet Franc für Rotweine.

Diese Änderung betrifft Abschnitt 6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument, da die betreffenden Sorten als Nebensorten eingeführt werden.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da unverändert dieselben Arten von Weinen mit denselben – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften und demselben Profil erzeugt werden, wie sie auch unter „Zusammenhang“ beschrieben sind. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung:

Die genannten Rebsorten werden bereits im Erzeugungsgebiet der Ursprungsbezeichnung Almansa angebaut. Daraus werden Weine gewonnen, bei denen die in der Produktspezifikation für Weine mit dieser Ursprungsbezeichnung festgelegten charakteristischen Eigenschaften gewahrt bleiben, sodass ihre Aufnahme aufgrund der aktuellen Nachfrage auf dem Markt gerechtfertigt ist.

6. **Neufassung der weiteren Bedingungen (Kennzeichnung)**

Beschreibung:

Der für die Angabe nur einer Rebsorte erforderliche Anteil von Trauben wird geändert. Darüber hinaus werden zwei traditionelle Angaben gestrichen (Superior und Rancio).

Diese Änderung betrifft Abschnitt 8 der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da ihr eine Aktualisierung gemäß Rechtsvorschriften zugrunde liegt und eine Anpassung an geltende Anforderungen erfolgt. Infolge dieser Änderung werden dieselben Weinarten mit denselben charakteristischen Eigenschaften erzeugt, wie sie das geschützte Erzeugnis auch bisher aufweist. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung:

Im ersten Absatz wird der prozentuale Anteil aktualisiert, der Voraussetzung für die Angabe nur einer bestimmten Keltertraubensorte ist. Der Anteil beträgt nunmehr 85 %. Damit erfolgt eine Anpassung an die Vorgabe der geltenden Rechtsvorschriften (Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission). Im dritten Absatz werden zwei traditionelle Angaben gestrichen, die nicht mehr gebräuchlich sind.

7. **Aktualisierung der Zertifizierungsstellen und geltende Rechtsvorschriften**

Beschreibung:

Die Liste der autorisierten Kontrollstellen wird aktualisiert, ebenso der Verweis auf die geltenden EU-Verordnungen.

Diese Änderung betrifft die Abschnitte 8 und 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da eine Aktualisierung der Auflistung der Zertifizierungsstellen und der geltenden Rechtsvorschriften erfolgt. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 14 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 vorgesehenen Änderungsarten entspricht.

Begründung:

Die entsprechenden Angaben sind zu aktualisieren.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Almansa

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Trockene Weiß- und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine sind leichte Weine mit mittlerem Alkoholgehalt, von hellgelber bis hin zu stärker goldgelber Färbung. Ihr Fruchtgeschmack dominiert, jedoch ist auch die Kombination mit Holz- und Röstaromen möglich. Sie weisen einen guten Säuregehalt sowie frische und fruchtige Geschmacksnuancen auf. Auch ein leichter Geschmack nach Holz und Röstaromen ist möglich.

Die Roséweine weisen eine Färbung auf, die von erdbeerrosa bis himbeerrot bzw. lachsfarben reichen kann. Sie sind frisch, leicht und von mittlerer Säure. Am Gaumen sind sie fruchtig und lebendig.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

11,5

Mindestgesamtsäure:

4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

10

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

180

2. *Halbtrockene, liebliche und süße Weiß-, Rosé- und Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Hinsichtlich ihres Aussehens und ihres Aromas entsprechen diese Weine den trockenen Weinen der gleichen Sorte.

Der Geschmack ist ausgewogen in Bezug auf ihren Alkoholgehalt, den Säuregehalt und den Restzuckergehalt.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Höchstgehalt an Gesamtschwefeldioxid: 180 mg/l, sofern der Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose, mehr als 5 g/l beträgt, bzw. entsprechend dem gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwert, sofern der Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose, weniger als 5 g/l beträgt.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

3 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

16,7

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

—

3. *Trockener Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind von mittlerer bis intensiver Farbe mit roten bis violetten, purpurnen, granatroten, kirschroten oder rubinroten Tönen. Sie können auch gleichzeitig ziegelrote Farbnuancen aufweisen.

Die Weine sind von mittlerer bis hoher Intensität mit reinen Aromen, wobei auch Holz- und Röstaromen zulässig sind.

Bei mittlerer bis hoher Intensität sind sie ausgewogen mit guter Struktur und können im Geschmack typische Holznuancen mit Röstnoten aufweisen.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

12

Mindestgesamtsäure:

4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

11,7

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

150

4. *Qualitätsschaumwein*

KURZBESCHREIBUNG

Es handelt sich um Weine mit feiner, nachhaltiger Perlung, bei Weißweinen mit blass- bis goldgelben, leuchtenden Farbtönen, bei Roséweinen mit rosaroten bis ziegelroten Tönen. Sie weisen reine, fruchtige Aromen auf. Die Reserva-Weine zeigen intensive Aromen. Die Weine sind am Gaumen ausgewogen, mit einer Struktur, die einen leichten Abgang begünstigt.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

10

Mindestgesamtsäure:

3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

13,3

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):

185

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. ***Spezifische önologische Verfahren***

Spezifisches önologisches Verfahren

Für die Extraktion des Mosts oder Weins und die Trestertrennung wird ein angepasster Druck angewandt, sodass der Ertrag nicht mehr als 74 l Wein je 100 kg roter Trauben und nicht mehr als 70 l Wein je 100 kg weißer Trauben beträgt.

Für die Erzeugung von Rotweinen muss die Mazerationsdauer mindestens 48 Stunden betragen.

Weiße und rote Rebsorten dürfen nicht vermischt werden.

Die im Reifungsprozess zum Einsatz kommenden Holzgefäße müssen aus Eichenholz gefertigt sein und ein Fassungsvermögen aufweisen, das den Volumenbeschränkungen entspricht, wie sie in den geltenden Vorschriften für bestimmte traditionelle Angaben vorgesehen sind.

Reifung in der Barrique.

5.2. ***Höchsterträge***

Weiße Rebsorten in Gobelet-Erziehung

7 860 kg Trauben je Hektar

55 Hektoliter je Hektar

Rote Rebsorten in Gobelet-Erziehung

6 430 kg Trauben je Hektar

47,58 Hektoliter je Hektar

Weiße Rebsorten in Spaliererziehung

11 430 kg Trauben je Hektar

80 Hektoliter je Hektar

Rote Rebsorten in Spaliererziehung

10 000 kg Trauben je Hektar

74 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

Das Gebiet umfasst Parzellen und Rebflächen in den folgenden Gemeinden:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: Gebiet begrenzt durch die Straße AB-402 (von Horna nach Venta de Alhama), auf der einen Seite angrenzend an die Gemeinden Pétrola und Corral Rubio und auf der anderen Seite an die Gemeinden Bonete, Higueruela und Hoya Gonzalo.

7. **Wichtigste Keltertraubensorten**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. ***Wein***

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der Ursprungsbezeichnung Almansa befindet sich in einer Übergangszone und die Rebflächen befinden sich auf Ebenen, deren Böden durchlässig, kalkreich und nährstoffarm sind; darüber hinaus sind die durchschnittlichen Niederschlagsmengen gering und betragen nicht mehr als 250 mm pro Jahr. Die geringen Niederschlagsmengen, die Durchlässigkeit der Böden und die geringen Erträge ermöglichen die Erzeugung von Weinen von sehr starker Farb- und Aromaintensität.

8.2. ***Qualitätsschaumwein***

Die extremen Temperaturen und der Kalkreichtum des Bodens ermöglichen es, die zugelassenen Sorten anzubauen und den Weinen Fülle und Ausgewogenheit zu verleihen; auch führen die Trockenheit und die Sonneneinstrahlung zu einem natürlichen Alkoholgehalt, der die Erzeugung von Weinen mit dem festgelegten Alkoholgehalt ermöglicht. Zur Erzeugung von Schaumweinen werden in der Cuvée die im vorstehenden Abschnitt genannten Weine verwendet. Daher treffen die dort über den Zusammenhang getroffenen Aussagen auch auf die Schaumweine zu.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Für die Angabe einer einzigen, bestimmten Rebsorte ist es erforderlich, dass mindestens 85 % der Trauben von dieser Sorte stammen und dass dies im Kellerbuch erfasst ist.

Link zur Produktspezifikation

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