Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 40/04)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 26 Οκτωβρίου 2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Προσαρμογή της ορολογίας των αναλυτικών παραμέτρων για τα υπολειμματικά σάκχαρα στην ισχύουσα νομοθεσία**

Περιγραφή:

Η αναλυτική παράμετρος «υπολειμματικά σάκχαρα» μετονομάζεται σε «ολικά σάκχαρα εκφραζόμενα ως φρουκτόζη και γλυκόζη» σύμφωνα με το άρθρο 20 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/34 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2018, στο οποίο προβλέπεται ο καθορισμός των ολικών σακχάρων εκφραζόμενων ως φρουκτόζη και γλυκόζη.

Τροποποιείται το σημείο 2.1 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Η εν λόγω τροποποίηση είναι τυπική καθώς πρόκειται για προσαρμογή στην ορολογία που χρησιμοποιείται για τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά. Δεν επιφέρει καμία μεταβολή στο τελικό προϊόν, το οποίο διατηρεί τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες που περιγράφονται στην ενότητα για τον δεσμό και που οφείλονται στην αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών και των ανθρώπινων παραγόντων. Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη τροποποιήσεων που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Αιτιολόγηση:

Κρίνεται σκόπιμο να διευκρινιστούν οι τιμές περιεκτικότητας των οίνων σε σάκχαρα.

2. **Τροποποίηση των αναλυτικών παραμέτρων**

Περιγραφή:

Οι αλλαγές που επέρχονται είναι οι εξής: μείωση της οξύτητας και μείωση του βαθμού χρωματισμού των ερυθρών οίνων.

Επιπλέον, τα είδη των οίνων τροποποιούνται ως εξής: λευκοί και ερυθρωποί ξηροί οίνοι, ερυθρός ξηρός οίνος, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας.

Τροποποιούνται το σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Η εν λόγω τροποποίηση είναι τυπική επειδή δεν επιφέρει καμία μεταβολή στο τελικό προϊόν, το οποίο διατηρεί τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες που περιγράφονται στην ενότητα σχετικά με τον δεσμό και που οφείλονται στην αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών και των ανθρώπινων παραγόντων. Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη τροποποιήσεων που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Αιτιολόγηση:

Μείωση της ολικής οξύτητας κατά 0,5 gr/l: τα τελευταία έτη καταγράφεται αύξηση της μέσης θερμοκρασίας, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα να μειωθεί συνολικά η οξύτητα σε όλες τις ποικιλίες αμπέλου. Ως εκ τούτου, οι οίνοι παρουσιάζουν χαμηλότερα επίπεδα ολικής οξύτητας, τα οποία μάλιστα μειώνονται ακόμα περισσότερο κατά τη διάρκεια της παρατεταμένης παραμονής των οίνων σε βαρέλια λόγω της καταβύθισης του τρυγικού οξέος. Για τον λόγο αυτό, κρίνεται αναγκαίο να αναπροσαρμοστούν οι φυσικοχημικές παράμετροι.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Μείωση του ελάχιστου επιπέδου χρωματισμού για τους ερυθρούς οίνους: στην περιοχή παραγωγής της ονομασίας προέλευσης «Almansa» συνυπάρχουν διαφορετικές ποικιλίες αμπέλου: αφενός, η ποικιλία Garnacha Tintorera που προσφέρει με φυσικό τρόπο οίνους με πολλές δυνατότητες χρωματικής έκφρασης, και, αφετέρου, η ποικιλία Monastrell και η ερυθρή ποικιλία Garnacha που χαρίζουν πιο απαλούς οίνους μέτριας χρωματικής έντασης. Την τελευταία δεκαετία η αγορά έχει γενικά την τάση να ζητά μονοποικιλιακούς και πιο φρουτώδεις οίνους, προκειμένου να προσεγγίσει τη νέα γενιά καταναλωτών που εξοικειώνεται σταδιακά με την αμπελοοινική παράδοση. Οι οινολόγοι κάθε οινοποιείου πρέπει να διαθέτουν τα αναγκαία εργαλεία για να μπορούν να παρασκευάζουν οίνους που εκφράζουν τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής μας και των ποικιλιών μας και να απευθύνονται στην εθνική και διεθνή αγορά.

Με τη μείωση του ελάχιστου επιπέδου χρωματικής έντασης των ερυθρών οίνων δεν υποβαθμίζεται η ποιότητα, αλλά αντίθετα επεκτείνονται οι δυνατότητες που προσφέρουν οι διαφορετικές ποικιλίες αμπέλου της περιοχής, χαρίζοντας πιο λεπτούς, σύνθετους και ελκυστικούς οίνους.

3. **Τροποποίηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών**

Περιγραφή:

Αλλάζει η διατύπωση στην περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των διαφόρων ειδών οίνων.

Τροποποιούνται το σημείο 2.2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Η τροποποίηση αυτή είναι τυπική καθώς αναπροσαρμόζονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ώστε να αξιολογούνται καλύτερα στο πλαίσιο της οργανοληπτικής ανάλυσης. Δεν επιφέρει καμία τροποποίηση στο προϊόν, το οποίο εξακολουθεί να παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες που περιγράφονται στον δεσμό και που οφείλονται στην αλληλεπίδραση μεταξύ περιβαλλοντικών και ανθρώπινων παραγόντων. Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη τροποποιήσεων που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Αιτιολόγηση:

Λόγω της εφαρμογής του προτύπου UNE-EN-ISO 17065 για τους σκοπούς του ελέγχου των προδιαγραφών προϊόντος, είναι αναγκαίο να τροποποιηθεί η περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προστατευόμενων οίνων, ώστε να είναι δυνατή η αξιολόγηση των χαρακτηριστικών βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων από επιτροπή γευσιγνωστών που πληροί τις αρχές του προτύπου UNE-EN-ISO 17025.

4. **Εναρμόνιση των ειδικών οινολογικών πρακτικών**

Περιγραφή:

— Διαγράφονται ορισμένες οινολογικές απαιτήσεις και αυξάνεται ο δείκτης μετατροπής των ερυθρών σταφυλιών σε οίνο ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει τα 74 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών· στα σταφύλια λευκών ποικιλιών διατηρείται η αναλογία 70 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

— Απαγορεύεται να αναμειγνύονται σταφύλια λευκών ποικιλιών με σταφύλια ερυθρών ποικιλιών.

— Καθορίζονται όρια για την περιεκτικότητα των σταφυλιών σε αλκοόλη.

— Απαγορεύονται τεχνικές θέρμανσης που βοηθούν στην εκχύλιση του χρώματος.

Τροποποιούνται τα σημεία 3 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις είναι τυπικές επειδή δεν επιφέρουν καμία μεταβολή στο προϊόν, το οποίο διατηρεί τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες που περιγράφονται στην ενότητα σχετικά με τον δεσμό και που οφείλονται στην αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών και των ανθρώπινων παραγόντων. Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη τροποποιήσεων που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Αιτιολόγηση:

Όπως σε όλους τους κλάδους γεωργικών προϊόντων διατροφής, έτσι και στον κλάδο του οίνου, οι τεχνικές έχουν εξελιχθεί τα τελευταία έτη. Οι οινολόγοι έχουν πλέον νέα εργαλεία με τα οποία μπορούν να παρασκευάζουν ελκυστικότερους, περισσότερο ανθεκτικούς στον χρόνο και οικολογικούς οίνους. Οι οινολογικές πρακτικές που περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος είναι από πολλές απόψεις απαρχαιωμένες και δεν λαμβάνουν υπόψη τις νέες οινολογικές τεχνικές, ούτε τις νέες μεθόδους παρασκευής ή τα νέα είδη οίνων που ζητούν επί του παρόντος οι αγορές. Μεταξύ αυτών των οινολογικών πρακτικών συγκαταλέγεται η πρακτική της πλήρους ζύμωσης των σακχάρων, ο καθορισμός ελάχιστου χρόνου

διαβροχής, ο καθορισμός ανώτατης θερμοκρασίας ζύμωσης ή η μη υπέρβαση της αναλογίας λίτρων οίνων/χιλιόγραμμων σταφυλιών πάνω από το 70 %. Οι πρακτικές αυτές όχι μόνο δεν βελτιώνουν την ποιότητα του οίνου, αλλά και περιορίζουν από πολλές απόψεις τους παραγωγούς όταν αυτοί καλούνται να αναδείξουν τα βέλτιστα χαρακτηριστικά των σταφυλιών σε κάθε παραγωγή. Για όλους τους προαναφερθέντες λόγους, οι οινολογικές πρακτικές πρέπει να εστιάζουν στην παραγωγή ποιοτικών οίνων και να βασίζονται στις γνώσεις, στην πείρα και στην ικανότητα της κάθε τεχνικής ομάδας να εφαρμόζει τις καλύτερες τεχνικές με σεβασμό στα χαρακτηριστικά των οίνων που προστατεύονται από την ονομασία προέλευσης «Almansa», όπως καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η αύξηση της απόδοσης από τα 70 στα 74 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα ερυθρών σταφυλιών οφείλεται στο γεγονός ότι ορισμένες από τις ποικιλίες αυτής της περιοχής παραγωγής όπως οι ποικιλίες Monastrell, Cabernet, Garnacha ή Merlot, όταν ασκείται λίγο υψηλότερη πίεση στα πιεστήρια, δίνουν γλεύκη με συγκέντρωση πολυφαινολών πολύ υψηλής ποιότητας τα οποία, σύμφωνα με τις τρέχουσες πρακτικές, πρέπει να απορρίπτονται για να μην υπάρξει υπέρβαση του ορίου που έχει καθοριστεί.

Η ποιότητα των οίνων που παράγονται με ορισμένες ποικιλίες της ονομασίας προέλευσης «Almansa», οι οποίες περιέχουν λιγότερες ανθοκυάνες και πολυφαινόλες, αναμένεται να βελτιωθεί με την αύξηση της απόδοσης κατά 4 %, καθώς ο οίνος που θα παράγεται θα έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε αυτές τις ενώσεις.

Όσον αφορά την απαγόρευση της ανάμειξης ερυθρών και λευκών σταφυλιών, επιδιώκεται με αυτόν τον τρόπο να διατηρηθεί η εκφραστικότητα και ο χαρακτήρας των ερυθρών οίνων της περιοχής μας και να διαφυλαχθεί η θεμελιώδης και μοναδική αξία του προϊόντος της ονομασίας προέλευσής μας, το οποίο διαθέτει υψηλή συγκέντρωση χρώματος, τανινών και αρωμάτων από τα ερυθρά μας σταφύλια. Ως εκ τούτου, υποστηρίζεται ότι αυτού του είδους οι αναμείξεις αλλοιώνουν αυτόν τον χαρακτήρα, υπονομεύουν τη μοναδικότητα που χαρακτηρίζει το προϊόν της ονομασίας προέλευσης μας και αφαιρούν ένα από τα σημαντικότερα διακριτικά στοιχεία της ταυτότητάς μας.

Όσον αφορά τον αλκοολικό τίτλο των σταφυλιών, σύμφωνα με τις οινολογικές αναλύσεις, η ωρίμαση των σταφυλιών αποτελεί θεμελιώδη παράγοντα για την παραγωγή ποιοτικών οίνων. Τα σταφύλια που συγκομίζονται κάτω από τα όρια που έχουν καθοριστεί προσφέρουν οίνους με ιδιότητες που δεν εκφράζουν τον πραγματικό χαρακτήρα της ονομασίας προέλευσής μας και που βλάπτουν έτσι την εικόνα και τη φήμη αυτής της αμπελουργικής περιοχής.

Επίσης, η παρούσα ονομασία προέλευσης έχει μεταξύ άλλων ως σκοπό να αναδείξει τις διαφορές των οίνων μας από τους οίνους των άλλων περιοχών. Ο σκοπός αυτός θα ήταν αδύνατο να επιτευχθεί χωρίς να αξιοποιηθούν όλες οι δυνατότητες που προσφέρουν τα σταφύλια μας.

Και όσον αφορά τις τεχνικές θέρμανσης, ο χρόνος διαβροχής των στεμφύλων με το γλεύκος έχει καίρια σημασία για να αναδειχθούν τα χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας αμπέλου. Όταν χρησιμοποιούνται τεχνικές θέρμανσης για την εκχύλιση του χρώματος, τα στέμφυλα δεν προλαβαίνουν να μεταδώσουν στον οίνο τα αρώματα και τις γεύσεις που αναπτύσσονται με την παραδοσιακή ζύμωση, με αποτέλεσμα να παράγονται οίνοι υψηλής ποιότητας αλλά χωρίς τα μοναδικά χαρακτηριστικά της ονομασίας προέλευσης. Ως εκ τούτου, κατά την παραγωγή του προϊόντος «Almansa» απαγορεύεται η χρήση αυτών των τεχνικών.

5. **Ενσωμάτωση οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

Περιγραφή:

Προστίθενται δύο νέες ποικιλίες, η λευκή ποικιλία Macabeo και η ερυθρά ποικιλία Cabernet Franc.

Τροποποιείται το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο επειδή οι ποικιλίες αυτές εισάγονται ως δευτερεύουσες ποικιλίες.

Η εν λόγω τροποποίηση είναι τυπική καθώς από τις ποικιλίες αυτές παράγονται τα ίδια είδη οίνου με τα ίδια χαρακτηριστικά και τις ίδιες ιδιότητες που περιγράφονται στην ενότητα σχετικά με τον δεσμό και που οφείλονται στην αλληλεπίδραση μεταξύ των φυσικών και των ανθρώπινων παραγόντων. Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη τροποποιήσεων που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Αιτιολόγηση:

Οι ποικιλίες αυτές καλλιεργούνται ήδη εντός της περιοχής παραγωγής της ονομασίας προέλευσης «Almansa», από τις οποίες παρασκευάζονται οίνοι με τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος των οίνων αυτής της ονομασίας προέλευσης, και προστίθενται για να ικανοποιηθεί η τρέχουσα ζήτηση από τις αγορές.

6. **Αναδιατύπωση των συμπληρωματικών προϋποθέσεων (επισήμανση)**

Περιγραφή:

Αλλάζει το ποσοστό των σταφυλιών για την ένδειξη της μίας μόνο ποικιλίας. Διαγράφονται δύο παραδοσιακοί όροι («Superior» και «Rancio»).

Τροποποιούνται το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Η εν λόγω τροποποίηση είναι τυπική καθώς επέρχεται για να επικαιροποιηθεί η νομοθεσία και να εναρμονιστούν οι ισχύουσες απαιτήσεις. Η τροποποίηση αυτή οδηγεί στην παραγωγή οίνων του ίδιου είδους και με τα ίδια χαρακτηριστικά με αυτά του προστατευόμενου προϊόντος. Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη τροποποιήσεων που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Αιτιολόγηση:

Στο πρώτο εδάφιο, επικαιροποιείται το ποσοστό για τη χρήση της ένδειξης της μίας συγκεκριμένης και μοναδικής ποικιλίας αμπέλου, και το ποσοστό ανέρχεται πλέον σε 85 %. Έτσι, οι προδιαγραφές προσαρμόζονται στις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας [άρθρο 50 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο i) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής]. Στο τρίτο εδάφιο, διαγράφονται δύο παραδοσιακοί όροι επειδή πλέον δεν χρησιμοποιούνται.

7. **Επικαιροποίηση των οργανισμών πιστοποίησης και της ισχύουσας νομοθεσίας**

Περιγραφή:

Επικαιροποιείται ο κατάλογος των αναγνωρισμένων οργανισμών ελέγχου και επικαιροποιείται η αναφορά στους ισχύοντες ενωσιακούς κανονισμούς.

Τροποποιούνται τα σημεία 8 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Η εν λόγω τροποποίηση είναι τυπική, καθώς πρόκειται για επικαιροποίηση του καταλόγου των οργανισμών πιστοποίησης και της ισχύουσας νομοθεσίας. Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η εν λόγω τροποποίηση δεν εμπίπτει σε κανένα από τα είδη τροποποιήσεων που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Αιτιολόγηση:

Τα ανωτέρω στοιχεία έπρεπε να επικαιροποιηθούν.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια/-ες**

Almansa

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *Λευκοί και ερυθρωποί ξηροί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι είναι ελαφρείς, μέσου αλκοολικού τίτλου και το χρώμα τους κυμαίνεται από πολύ ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο· έχουν έντονη φρουτώδη γεύση, η οποία ωστόσο συνδυάζεται συχνά με αρώματα φρυγανισμένου ξύλου. Καλή οξύτητα, φρέσκια και φρουτώδης γεύση. Στη γεύση διακρίνονται συχνά απαλές νότες φρυγανισμένου ξύλου.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν χρώμα από ρόδινο φράουλας έως ρόδινο σμέουρων ή σολομού. Είναι δροσεροί, ελαφρείς, μέτριας οξύτητας. Στο στόμα είναι ευχάριστοι και φρουτώδεις.

* Η τιμή του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου πρέπει να βρίσκεται εντός των νόμιμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

11,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

10

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

180

2. *Λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όσον αφορά την εμφάνιση και το άρωμά τους, οι εν λόγω οίνοι μοιάζουν με τους άλλους ξηρούς οίνους που παράγονται από την ίδια ποικιλία.

Η γεύση τους είναι ισορροπημένη σε σχέση με τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.

* Η τιμή του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου πρέπει να βρίσκεται εντός των νόμιμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

* Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου: 180 mg/l αν η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, εκφραζόμενη ως φρουκτόζη και γλυκόζη, και το νόμιμο όριο, αν η περιεκτικότητα είναι μικρότερη από 5 g/l εκφρασμένη ως φρουκτόζη και γλυκόζη.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

3 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

16,7

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

3. *Ερυθρός ξηρός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα του, το οποίο κυμαίνεται από μέτριας έως υψηλής έντασης με ερυθρές έως ιώδεις αποχρώσεις, είναι πορφυρό, βαθυκόκκινο, κερασί ή ρουμπινί αλλά διακρίνονται και κεραμιδί αποχρώσεις.

Το άρωμά του είναι καθαρό, μέτριας έως υψηλής έντασης, αλλά διακρίνονται και αρώματα που προέρχονται από φρυγανισμένο ξύλο.

Η μέτριας έως υψηλής έντασης γεύση του είναι ισορροπημένη και μεστή, και συχνά διακρίνεται η χαρακτηριστική γεύση του ξύλου με φρυγανισμένες νότες.

* Η τιμή του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου πρέπει να βρίσκεται εντός των νόμιμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

11,7

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

150

4. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λεπτές φυσαλίδες μεγάλης διάρκειας, ωχροκίτρινες έως χρυσοκίτρινες ανταύγειες για τους λευκούς, ρόδινες έως κεραμιδί για τους ερυθρωπούς οίνους. Αρώματα καθαρά και φρουτώδη. Οι οίνοι «Reserva» έχουν έντονο άρωμα. Ισορροπημένοι στο στόμα, με ευχάριστη και ελαφριά δομή.

* Η τιμή του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου πρέπει να βρίσκεται εντός των νόμιμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

10

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

13,3

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

185

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

5.1. ***Ειδικές οινολογικές πρακτικές***

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την αφαίρεση του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα πρέπει να ασκείται κατάλληλη πίεση, ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει τα 74 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα ερυθρών σταφυλιών και τα 70 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα λευκών σταφυλιών.

Για την παρασκευή ερυθρών οίνων ο ελάχιστος χρόνος ζύμωσης ανέρχεται σε 48 ώρες.

Δεν επιτρέπεται η ανάμειξη λευκών και ερυθρών ποικιλιών.

Οι ξύλινοι περιέκτες που χρησιμοποιούνται στις διαδικασίες παλαίωσης πρέπει να είναι δρύινοι και να έχουν χωρητικότητα ανάλογη των ποσοτικών ορίων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία για τη χρησιμοποίηση συγκεκριμένων παραδοσιακών ενδείξεων.

Παλαίωση σε βαρέλια.

5.2. ***Μέγιστες αποδόσεις***

Λευκές ποικιλίες σε κυπελλοειδή διάταξη

7 860 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες σε κυπελλοειδή διάταξη

6 430 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

47,58 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκές ποικιλίες με διάταξη σε σπαλιέρα

11 430 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες με διάταξη σε σπαλιέρα

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η περιοχή περιλαμβάνει τα αμπελοτεμάχια και τα επιμέρους αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους:

— Almansa.

— Alpera.

— Bonete.

— Corral Rubio.

— Higueruela.

— Hoya Gonzalo.

— Pétrola.

— Chinchilla: περιοχή που οριοθετείται από την παράπλευρη οδό AB-402 (συνδέει την κοινότητα Horna με την κοινότητα Venta de Alhama) και συνορεύει, αφενός, με τους δήμους Pétrola και Corral Rubio και, αφετέρου, με τους δήμους Bonete, Higueruela και Hoya Gonzalo.

7. **Κυριες οινοποιησιμες ποικιλιες αμπελου**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. ***Οίνος***

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος με την ονομασία προέλευσης «Almansa» βρίσκεται σε περιοχή μετάβασης, οι αμπελώνες εκτείνονται σε πεδινές περιοχές, οι οποίες χαρακτηρίζονται τόσο από τα διαπερατά τους εδάφη που είναι πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα και φτωχά σε θρεπτικά συστατικά, όσο και από το πολύ μικρό ύψος των βροχοπτώσεων (κατά μέσο όρο 250 mm/έτος). Οι περιορισμένες βροχοπτώσεις, η διαπερατότητα των εδαφών και η χαμηλή απόδοση έχουν ως αποτέλεσμα να παράγονται οίνοι με πολύ έντονα αρώματα και χρώματα.

8.2. ***Αφρώδης οίνος ποιότητας***

Οι ακραίες θερμοκρασίες και τα πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα εδάφη επιτρέπουν την καλλιέργεια εγκεκριμένων ποικιλιών, οι οποίες προσδίδουν στους οίνους ευρύτητα και ισορροπία· ομοίως, η ξηρασία, η ηλιοφάνεια και ο φυσικός αλκοολικός τίτλος επιτρέπουν την παραγωγή οίνων με τους καθορισμένους αλκοολικούς τίτλους. Για την παρασκευή των αφρωδών οίνων χρησιμοποιούνται, ως οίνος βάσης, οι οίνοι της προηγούμενης παραγράφου· ως εκ τούτου, ό,τι ισχύει για τον δεσμό των οίνων της προηγούμενης παραγράφου ισχύει και για τους αφρώδεις οίνους.

9. **Αλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, αλλες απαιτησεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης της μίας συγκεκριμένης και μοναδικής ποικιλίας αμπέλου, είναι απαραίτητο να προέρχεται από την εν λόγω ποικιλία τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών και το συγκεκριμένο στοιχείο να έχει καταγραφεί στο αμπελοοινικό μητρώο.

Σύνδεσμος που παραπέμπει στις προδιαγραφές προϊόντος

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