Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 40/04)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI KOJOM SE MIJENJA JEDINSTVENI DOKUMENT

„Almansa"

PDO-ES-A0044-AM04

Datum obavijesti: 26. listopada 2021..

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Terminologija koja se upotrebljava za analitičke parametre neprevrelog šećera usklađuje se s važećim zakonodavstvom.**

   Opis:

   analitički parametar „neprevreli šećer" preimenovan je u „ukupni šećeri izraženi kao fruktoza i glukoza" u skladu s člankom 20. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2019/34 od 17. listopada 2018., u kojem se propisuje određivanje ukupnih šećera izraženih kao fruktoza i glukoza.

   Mijenja se točka 2.1. specifikacije proizvoda, ali to ne utječe na jedinstveni dokument.

   Riječ je o standardnoj izmjeni jer se njome prilagođava terminologija za fizikalna i kemijska svojstva, a ne mijenja se konačan proizvod. Proizvod zadržava svojstva i profil opisane u odjeljku Opis povezanosti, koji proizlaze iz međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika. Stoga ta izmjena nije obuhvaćena nijednom od kategorija predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

   Razlog:

   bilo je nužno navesti kako se izražava sadržaj šećera u vinima.

2. **Revizija analitičkih parametara**

   Opis:

   unose se sljedeće izmjene: smanjenje kiselosti i ograničenja boje za crna vina.

   Vrste vina isto se tako mijenjaju u sljedeće: suha bijela i ružičasta vina, suha crna vina, polusuha, poluslatka i slatka vina te kvalitetna pjenušava vina.

   Mijenjaju se točka 2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

   Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene konačnog proizvoda. Proizvod zadržava svojstva i profil opisane u odjeljku Opis povezanosti, koji proizlaze iz međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika. Stoga ta izmjena nije obuhvaćena nijednom od kategorija predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

   Razlog:

   ukupna kiselost smanjena za 0,5 g/l. Posljednjih su godina porasle prosječne temperature, što je dovelo do općeg smanjenja kiselosti kod svih sorti grožđa. Zbog toga vina imaju niže razine ukupne kiselosti, koje se dodatno smanjuju u duljem razdoblju odležavanja u bačvi zbog taloženja soli iz vinske kiseline. Zato je nužno prilagoditi fizikalno-kemijske parametre.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Niže najmanje ograničenje boje za crna vina: na proizvodnom području oznake izvornosti „Almansa” postoje različite sorte grožđa. S jedne strane Garnacha Tintorera prirodno daje vina vrlo visokog kromatskog potencijala, a s druge strane Monastrell i Garnacha Tinta daju nježna vina srednjeg intenziteta boje. Općenito gledano, na tržištima je u posljednjem desetljeću postojala potražnja za voćnijim jednosortnim vinima, koja odgovaraju novim generacijama potrošača koje se tek upoznaju s kulturom vina. Enolozi u svakoj vinariji moraju imati alate neophodne za proizvodnju vina privlačnih nacionalnom i međunarodnom tržištu koja istodobno zadržavaju svojstva našeg proizvodnog područja i sorti.

Zbog sniženja najmanjeg ograničenja intenziteta boje kod crnih vina kvaliteta ne pada. Štoviše, time se proširuje raspon mogućnosti koje nude različite sorte grožđa s tog područja, pa su proizvedena vina profinjenija, složenija i privlačnija.

3. **Redefiniranje organoleptičkih svojstava**

Opis:

mijenjaju se organoleptički opisi pojedinih vrsta vina.

Mijenjaju se točka 2.2. specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se njome prilagođavaju organoleptička svojstva kako bi se mogla bolje ocijeniti u senzorskoj analizi i jer ne podrazumijeva izmjenu proizvoda. Proizvod zadržava svojstva i profil opisane u odjeljku Opis povezanosti, koji proizlaze iz međudjelovanja okolišnih i ljudskih čimbenika. Stoga ta izmjena nije obuhvaćena nijednom od kategorija predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog:

zbog provedbe norme UNE-EN-ISO 17065 pri provjeri specifikacije potrebno je izmijeniti organoleptički opis obuhvaćenih vina tako da se njihova svojstva mogu povezati s deskriptorima koje može ocijeniti panel za organoleptičko ocjenjivanje koji ispunjava kriterije utvrđene normom UNE-EN-ISO 17025.

4. **Prilagodba posebnih enoloških postupaka**

Opis:

— uklanjaju se određeni enološki zahtjevi i povećava stopa za preradu crnog grožđa u vino kako prinos ne bi prekoračio 74 litre vina na 100 kilograma grožđa; za sorte bijelog grožđa zadržava se prinos od 70 litara vina na 100 kilograma grožđa,

— zabranjuje se miješanje sorti bijelog i crnog grožđa,

— postavljaju se ograničenja alkoholnog potencijala grožđa,

— zabranjuju se tehnike zagrijavanja za prisilnu ekstrakciju boje.

Mijenjaju se točke 3. i 5. specifikacije proizvoda i točka 5. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne podrazumijeva nikakve izmjene proizvoda. Proizvod zadržava svojstva i profil opisane u odjeljku Opis povezanosti, koji proizlaze iz međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika. Stoga ta izmjena nije obuhvaćena nijednom od kategorija predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog:

kao i sve druge poljoprivredno-prehrambene industrije i sektor vina posljednjih godina doživio je tehnološki razvoj. Zahvaljujući tome enolozi su dobili nove alate za proizvodnju privlačnijih, održivijih i ekološki prihvatljivijih vina. Enološki postupci navedeni u specifikaciji u mnogočemu su zastarjeli i ne uzimaju se u obzir nove enološke tehnologije, nove vrste proizvodnje ni nove vrste vina koje su trenutačno tražene na tržištima. Ti enološki postupci obuhvaćaju potpunu fermentaciju šećera, određivanje minimalnog vremena maceracije, postavljanje ograničenja za

temperature fermentacije te ograničenje ekstrakcije vina na 70 %, čime se poboljšava kvaliteta vina i od tehničara zahtijeva da izluče samo najbolje iz grožđa u svakoj seriji proizvoda. S obzirom na prethodno navedeno, enološki postupci moraju biti usmjereni na proizvodnju kvalitetnih vina kako bi znanje, iskustvo i sposobnost svakog tima tehničara pridonijeli primjeni najboljih tehnika usklađenih sa svojstvima vina koje obuhvaća oznaka podrijetla „Almansa" kako je utvrđeno u specifikaciji.

Povećanje prinosa sa 70 litara na 74 litre na 100 kilograma crnog grožđa temelji se na tome što neke sorte s ovog proizvodnog područja, (primjerice Monastrell, Cabernet, Garnacha i Merlot) daju mošt s koncentracijom polifenola vrlo visoke kvalitete kad se na njih primijeni nešto snažniji pritisak u prešama, no njega prema postojećim pravilima treba odbaciti kako se ne bi prekoračilo utvrđeno ograničenje.

Kvaliteta vina proizvedenih od nekih sorti sa ZOI-jem „Almansa" koje su manje bogate antocijanima i polifenolima poboljšala bi se tim povećanjem od 4 %, a dobivena vina imala bi veće koncentracije tih sastojaka.

Kad je riječ o zabrani miješanja crnog i bijelog grožđa, cilj je održati izražajnost i karakter crnih vina s našeg područja s obzirom na to da su visoka koncentracija boje, tanina i arome našeg crnog grožđa temeljno i razlikovno svojstvo naše oznake podrijetla. Stoga se smatra da ta vrsta miješanja narušava to svojstvo i udaljava nas od osnovnog razlikovnog čimbenika na kojem se temelji naša oznaka podrijetla jer uklanja jedno od naših najvažnijih obilježja.

Kad je riječ o potencijalnoj alkoholnoj jakosti grožđa, u enološkom se smislu pokazalo da je zrelost grožđa ključan čimbenik u proizvodnji kvalitetnih vina. Grožđe koje nakon berbe ima svojstva ispod utvrđenih ograničenja dat će vina čija kvaliteta ne odražava stvaran karakter naše oznake podrijetla, čime će se narušiti ugled i prestiž tog vinogradarskog područja.

Slično tomu, jedan je od ciljeva ove oznake podrijetla razlučiti naša vina od vina iz drugih područja. To ne bi bilo moguće bez pokušaja da iskoristimo puni potencijal našeg grožđa.

Kad je riječ o tehnikama zagrijavanja, razdoblje maceracije kože s moštom ključno je za ekstrakciju karakterističnih tvari svake sorte grožđa. Tehnikama koje se upotrebljavaju za ekstrakciju boje zagrijavanjem koža se ne čuva dovoljno dugo da bi se vina mogla prožeti mirisima i okusima kakvi se dobivaju tradicionalnom maceracijom. Daju vina dobre kvalitete, ali bez razlikovnog karaktera ZOI-ja „Almansa". Zbog toga se ove tehnike zabranjuju.

5. **Dodavanje novih sorti vinove loze**

Opis:

dodaju se dvije nove sorte: Macabeo za bijele sorte i Cabernet Franc za crne sorte.

Mijenja se točka 6. specifikacije proizvoda. To ne utječe na jedinstveni dokument jer su navedene sorte dodane kao sekundarne sorte.

Riječ je o standardnoj izmjeni kojom se omogućuje proizvodnja istih vrsta vina s istim svojstvima i profilom opisanima u odjeljku Opis povezanosti, koji proizlaze iz međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika. Stoga ta izmjena nije obuhvaćena nijednom od kategorija predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog:

te su sorte već posađene na proizvodnom području ZOI-ja „Almansa" i daju vina koja zadržavaju svojstva utvrđena u specifikaciji za vina obuhvaćena ovom oznakom podrijetla, a njihovo je uvrštavanje opravdano na temelju trenutačne potražnje na tržištu.

6. **Preinaka dodatnih uvjeta (označivanje)**

Opis:

mijenja se postotak sorte potreban kako bi se navela samo ta sorta. Brišu se i dva tradicionalna izraza („Superior” i „Rancio”).

Mijenjaju se točka 8. specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se njome ažurira zakonodavstvo i prilagođavaju primjenjivi zahtjevi. Tom se izmjenom omogućuje proizvodnja istih vrsta vina koje imaju ista svojstva kao i zaštićeni proizvod. Stoga ta izmjena nije obuhvaćena nijednom od kategorija predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog:

postotak određene sorte vinove loze potreban kako bi se navela samo ta sorta mijenja se na 85 % u prvom odjeljku. Navedeno se stoga usklađuje s primjenjivim zakonodavstvom (članak 50. točka (a) podtočka i. Delegirane uredbe (EU) 2019/33). Dva tradicionalna izraza iz trećeg odjeljka brišu se jer se ne upotrebljavaju.

7. **Ažuriranje certifikacijskih tijela i važećeg zakonodavstva**

Opis:

ažuriraju se popis ovlaštenih kontrolnih tijela i upućivanje na važeće propise EU-a.

Mijenjaju se točke 8. i 9. specifikacije proizvoda, ali to ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se odnosi na ažuriranje popisa certifikacijskih tijela i važećeg zakonodavstva. Stoga ta izmjena nije obuhvaćena nijednom od kategorija predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

Razlog:

ovu informaciju treba ažurirati.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Almansa

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vina

5. Kvalitetna pjenušava vina

4. **Opis vina**

1. *Suha bijela i ružičasta vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Bijela vina su lagana, umjerene alkoholne jakosti, od bljeđe žute do jače zlatnožute boje. Prevladavaju voćne note, ali mogu biti u kombinaciji s aromama drva i prepečenca. Dobra kiselost, svježi i voćni okusi. Mogu se pojaviti lagani okusi drva i prepečenca.

Ružičasta vina imaju boju u rasponu od boje jagode do boje maline ili lososa. Svježa su, lagana i srednje kisela. U ustima imaju razigran i voćan okus.

* Najveća ukupna alkoholna jakost unutar je zakonskih ograničenja utvrđenih relevantnim propisima EU-a.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

11,5

Najmanja ukupna kiselost

4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

10

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)

180

2. *Polusuha, poluslatka i slatka bijela, ružičasta i crna vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Izgledom i mirisom nalikuju drugim suhim vinima dobivenima od iste sorte.

Okus je ujednačen u pogledu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.

* Najveća ukupna alkoholna jakost unutar je zakonskih ograničenja utvrđenih relevantnim propisima EU-a.

* Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida: 180 mg/l ako je ukupan sadržaj šećera veći od 5 g/l, izraženo kao fruktoza i glukoza, te ograničenje navedeno u zakonodavstvu ako je ukupan sadržaj šećera manji od 5 g/l, izraženo kao fruktoza i glukoza.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

9

Najmanja ukupna kiselost

3 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

16,7

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)

—

3. *Suha crna vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Intenzitet boje u rasponu je od srednjeg do visokog, s nijansama u rasponu od crvene do ljubičaste, purpurne, boje granata, trešnje ili rubina, pa i opeka-crvene.

Srednjeg do visokog intenziteta s čistim aromama, ali i aromama drva te prepečenca.

Srednjeg do visokog intenziteta, dobro uravnotežena i dobro strukturirana vina koja mogu imati karakterističan okus drva s natruhama prepečenca.

* Najveća ukupna alkoholna jakost unutar je zakonskih ograničenja utvrđenih relevantnim propisima EU-a.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

12

Najmanja ukupna kiselost

4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

11,7

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)

150

4. *Kvalitetna pjenušava vina*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Imaju sitne i postojane mjehuriće, bijela su vina blijede do zlatne i sjajne nijanse, a ružičasta vina ružičaste nijanse do nijanse boje opeke. Arome su čiste i voćne. Vina „Reserva" imaju intenzivne arome. Uravnotežena u ustima, sa strukturom koja je lagana na nepcu.

* Najveća ukupna alkoholna jakost unutar je zakonskih ograničenja utvrđenih relevantnim propisima EU-a.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)

—

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

10

Najmanja ukupna kiselost

3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)

13,3

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)

185

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. ***Posebni enološki postupci***

Poseban enološki postupak

Pri ekstrakciji mošta ili vina i njihovu odvajanju od komine treba primijeniti odgovarajući pritisak kako bi se osiguralo da prinos ne premašuje 74 litre vina na 100 kilograma crnog grožđa odnosno 70 litara vina na 100 kilograma bijelog grožđa.

Za proizvodnju crnih vina maceracija mora trajati najmanje 48 sati.

Nije dopušteno miješati sorte bijelog i crnog vina.

Drveni spremnici koji se upotrebljavaju za dozrijevanje moraju biti izrađeni od hrastovine, a njihov kapacitet mora biti usklađen s ograničenjima volumena utvrđenima važećim zakonodavstvom za upotrebu određenih tradicionalnih izraza.

Dozrijevanje u bačvama.

5.2. ***Najveći prinosi***

Bijele sorte iz račvastog uzgoja

7 860 kilograma grožđa po hektaru

55 hektolitara po hektaru

Crne sorte iz račvastog uzgoja

6 430 kilograma grožđa po hektaru

47,58 hektolitara po hektaru

Bijele sorte uzgajane u sustavu brajdi

11 430 kilograma grožđa po hektaru

80 hektolitara po hektaru

Crne sorte uzgajane u sustavu brajdi

10 000 kilograma grožđa po hektaru

74 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje obuhvaća čestice i podčestice koje se nalaze u sljedećim općinama:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: područje omeđeno sporednom cestom AB-402 (koja vodi od Horne do Venta de Alhame) koje s jedne strane graniči s općinama Pétrola i Corral Rubio, a s druge strane s općinama Bonete, Higueruela i Hoya Gonzalo.

7. **Glavne sorte vinove loze**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Opis povezanosti**

8.1. ***Vina***

Proizvodno područje oznake podrijetla „Almansa" nalazi se u prijelaznoj klimatskoj zoni. Vinogradi su smješteni na nizinskim područjima s propusnim tlima koja su bogata vapnencem, a siromašna hranjivim tvarima. Prosječna količina padalina je mala, 250 mm godišnje. Mala količina padalina, propusnost tla i slabi prinos omogućuju proizvodnju vina jake arome i intenzivne boje.

8.2. ***Kvalitetna pjenušava vina***

Ekstremne temperature i bogatstvo vapnenačkog tla omogućuju uzgoj odobrenih sorti, koje vinu daju zaokruženost i uravnoteženost. Slično tomu, zbog manjka padalina i velikog broja sunčanih sati dobiva se prirodna alkoholna jakost koja omogućuje proizvodnju vina utvrđenih razina alkoholne jakosti. Za proizvodnju pjenušavih vina upotrebljavaju se vina iz prethodnog odjeljka i to kao *cuvée,* pa se opis njihove povezanosti odnosi i na pjenušava vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

za upotrebu naziva utvrđene i jedinstvene sorte vinove loze najmanje 85 % grožđa mora biti dobiveno od te sorte, što mora biti upisano u registre vina.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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