Pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalis

(2022/C 40/04)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 5 dalį ([1]).

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Almansa“

PDO-ES-A0044-AM04

Pranešimo data: 2021 10 26

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Su liekamojo cukraus analitiniais parametrais susijusių terminų suderinimas su galiojančiais teisės aktais**

Aprašymas

Remiantis 2018 m. spalio 17 d. Komisijos reglamento (ES) 2019/34 20 straipsniu, kuriame nustatytas bendro cukraus kiekio, išreikšto fruktozės ir gliukozės kiekiu, kriterijus, analitinis parametras „liekamasis cukrus“ nuo šiol įvardijamas kaip „bendras cukraus kiekis, išreikštas fruktozės ir gliukozės kiekiu“.

Todėl keičiamas produkto specifikacijos 2.1 punktas, tačiau bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes juo pakoreguojami fizinėms ir cheminėms savybėms nusakyti vartojami terminai. Galutinio produkto aprašymas nekeičiamas – produktas išlaiko dalyje „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ aprašytas savybes ir pobūdį, kuriuos lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių tarpusavio ryšys. Todėl laikoma, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Būtina patikslinti, kokiais terminais įvardijamas cukraus kiekis vynuose.

2. **Analitinių parametrų peržiūra**

Aprašymas

Daromi šie pakeitimai: sumažinamas rūgštingumas ir raudonųjų vynų spalvos intensyvumo riba.

Be to, pakeičiamos vynų rūšys. Dabar vynai yra šių rūšių: baltieji ir rožiniai sausi vynai, raudonieji sausi vynai, pusiau sausi vynai, pusiau saldūs ir saldieji vynai, taip pat rūšiniai putojantys vynai.

Atitinkamai keičiamas produkto specifikacijos 2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Šis pakeitimas laikomas standartiniu pakeitimu, nes nedaro jokios įtakos galutiniam produktui – produktas išlaiko dalyje „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ aprašytas savybes ir pobūdį, kuriuos lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių tarpusavio ryšys. Todėl laikoma, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Bendrojo rūgštingumo sumažinimas 0,5 g/l: pastaraisiais metais išaugo vidutinė temperatūra, dėl to sumažėjo visų vynuogių veislių uogų rūgštingumas. Todėl vynų bendrasis rūgštingumas tapo mažesnis, be to, jį dar labiau mažina ilgas vynų laikymas statinėse, nes nusėda vyno rūgšties druskos. Dėl šios priežasties nuspręsta pakoreguoti fizinius ir cheminius rodiklius.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Raudonųjų vynų mažiausio spalvos intensyvumo sumažinimas: SKVN „Almansa“ gamybos vietovėje auginamos įvairios vyninių vynuogių veislės. Tai ir „Garnacha Tintorera“ veislė, iš kurios uogų pagamintų vynai savaime būna labai intensyvios spalvos, ir „Monastrell“ ir „Garnacha Tinta“ veislės, iš kurių pagaminti vynai būna švelnesni, vidutinio intensyvumo spalvos. Pastarąjį dešimtmetį rinkose buvo paklausūs vienos vynuogių veislės, vaisiškesni vynai – tokius pamėgo į vyno kultūrą įsiliejusi naujoji vartotojų karta. Visų vyno daryklų vynininkystės specialistai turi turėti reikiamų priemonių, kad galėtų gaminti nacionalinės ir tarptautinės rinkos poreikius atitinkančius ir tuo pat metu SKVN gamybos vietovės ir naudojamų vynuogių veislių savybėmis pasižyminčius vynus.

Sumažinus mažiausią raudonųjų vynų spalvos intensyvumą, jų kokybė nenukenčia, greičiau priešingai. Plačiau išnaudojamos įvairių vietovėje auginamų vynuogių veislių galimybės iš jų uogų pagaminant subtilesnius, sudėtingesnius ir patrauklesnius vynus.

3. **Naujas juslinių savybių apibrėžimas**

Aprašymas

Pakeičiamas įvairių rūšių vynų juslinių savybių aprašymas.

Atitinkamai keičiamas produkto specifikacijos 2.2 punktas ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes juo pakoreguojamos juslinės savybės, taip siekiant sudaryti sąlygas geriau jas patikrinti atliekant juslinių savybių tyrimą, tačiau produkto aprašymas nekeičiamas ir jis išlaiko dalyje „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ aprašytas savybes ir pobūdį, kuriuos lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių tarpusavio ryšys. Todėl laikoma, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Įdiegus standartą UNE-EN-ISO 17065, kuriuo reikia vadovautis tikrinant specifikaciją, būtina iš dalies pakeisti saugomų vynų juslinių savybių aprašymą, kad tas savybes būtų galima susieti su deskriptoriais, kuriuos juslinių savybių ekspertų grupė galėtų vertinti pagal standarto UNE-EN-ISO 17025 principus.

4. **Pagrindinių vynininkystės metodų suderinimas**

Aprašymas

— Išbraukiami kai kurie su vynininkyste susiję reikalavimai, o raudonųjų vynuogių spaudimo išeiga padidinama tiek, kad neviršytų 74 litrų vyno iš 100 kilogramų vynuogių. Baltųjų vynuogių spaudimo išeiga lieka 70 litrų vyno iš 100 kilogramų vynuogių.

— Draudžiama maišyti baltųjų ir raudonųjų veislių vynuoges.

— Nustatomos alkoholio kiekio vynuogėse ribinės vertės.

— Draudžiama kaitinti siekiant išgauti intensyvesnę spalvą.

Atitinkamai iš dalies pakeičiami specifikacijos 3 ir 5 punktai bei bendrojo dokumento 5 punktas.

Šie pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais, nes nedaro jokios įtakos saugomam produktui – produktas išlaiko dalyje „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ aprašytas savybes ir pobūdį, kuriuos lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių tarpusavio ryšys. Todėl laikoma, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Pastaraisiais metais vyno sektoriuje, kaip ir kitose žemės ūkio ir maisto pramonės šakose, technologijos pažengė į priekį. Dėl to atsirado naujų darbo priemonių, kuriomis vynininkystės specialistai gali gaminti patrauklesnius, tvaresnius ir ekologiškesnius vynus. Specifikacijoje nurodyti vynininkystės metodai daugeliu atžvilgių pasenę. Jais neatsižvelgiama nei į naujas vynininkystės technologijas, nei į naujus gamybos tipus, nei į naujas šiuo metu rinkoje paklausias vynų rūšis. Tarp tų vynininkystės metodų yra ir šie: visiškas cukraus fermentavimas, trumpiausios

maceracijos trukmės nustatymas, fermentacijos temperatūros ribojimas arba spaudimo išeigos ribojimas iki 70 % vyno. Šie metodai ne tik nepadeda gerinti vyno kokybės, bet ir daugeliu atžvilgių riboja vynininkystės specialistų galimybes per kiekvieną gamybos procesą išgauti iš vynuogių viską, ką jos turi geriausio. Todėl pagrindinis vynininkystės metodų tikslas turi būti kokybiško vyno gamyba išnaudojant kiekvienos specialistų komandos išmanymą, patirtį ir žinias, kaip taikyti geriausius vynininkystės metodus ir kaip išlaikyti specifikacijoje apibrėžtas SKVN „Almansa“ žymimų vynų savybes.

Raudonųjų vynuogių spaudimo išeigos padidinimas nuo 70 iki 74 litrų iš 100 kg vynuogių grindžiamas tuo, kad, šiek tiek padidinus kai kurių šioje gamybos vietovėje augančių vynuogių veislių, tokių kaip „Monastrell“, „Cabernet“, „Garnacha“ arba „Merlot“, spaudimo slėgį, gaunama itin kokybiška aukštos polifenolių koncentracijos misa, kurią, norint neviršyti nustatytų apribojimų, šiandien tenka išpilti.

Tad 4 % padidinus išeigą pagerinama iš tam tikrų, mažiau antocianinų ir polifenolių turinčių SKVN „Almansa“ vyninių vynuogių veislių gaminamų vynų kokybė. Šitaip gaunamas daugiau minėtų junginių turintis vynas.

O draudimo maišyti raudonųjų ir baltųjų veislių vynuoges tikslas yra išsaugoti vietovės raudonųjų vynų išraiškingumą ir savitumą, kartu, kaip pagrindinę saugomos kilmės vietos nuorodos vynus išskiriančią savybę, išlaikant raudonųjų vynuogių veislių nulemtą spalvos intensyvumą, taninų koncentraciją ir aromatus. Todėl nuspręsta, kad šitaip sumaišius uogas minėtosios savybės pakinta, o saugomi vynai netenka svarbiausių juos iš kitų išskiriančių savybių, kuriomis ir yra grindžiama SKVN, šitaip prarandanti vieną iš svarbiausių išskirtinių savo bruožų.

Kalbant apie vynuogių sunokimo laipsnį, įrodyta, kad vynininkystėje tai – svarbiausias kokybiško vyno veiksnys. Iš nuskintų vynuogių, kurių alkoholio koncentracija neatitinka nustatytų verčių, pagaminti vynai nepasižymi tikrosiomis vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda savybėmis, todėl griauna dabartinį šios vynuogių auginimo vietovės įvaizdį ir prestižą.

Be to, šios SKVN vynais siekiama pabrėžti skirtumus tarp saugomų ir kitose vietovėse gaminamų vynų, o nepabandžius išnaudoti visų SKVN vietovėje auginamų vynuogių galimybių, tų skirtumų nebūtų įmanoma pasiekti.

Kalbant apie kaitinimo metodus, lemiamą reikšmę išgaunant kiekvienos vynuogių veislės savybes turi odelių maceracijos su misa laikas. Spalvos intensyvumo didinimo kaitinant metodais neįmanoma užtikrinti, kad odelės būtų išsaugomos tiek laiko, kiek reikia, kad vynui būtų perteikiami naudojant natūralią maceraciją išgaunami aromatai ir skoniai. Naudojant šiuos metodus pagaminamas geros kokybės vynas, tačiau jis netenka SKVN „Almansa“ vynams būdingo savitumo. Todėl nuspręsta uždrausti šiuos metodus naudoti.

5. **Naujų vyninių vynuogių veislių įtraukimas**

Aprašymas

Įtraukiamos dvi naujos vyninių vynuogių veislės: baltųjų vynuogių veislė „Macabeo“ ir raudonųjų vynuogių veislė „Cabernet Franc“.

Atitinkamai iš dalies keičiamas specifikacijos 6 punktas, tačiau šis pakeitimas bendrajam dokumentui įtakos neturi, nes šios veislės įtraukiamos kaip antrinės veislės.

Šis pakeitimas laikomas standartiniu pakeitimu, nes pagaminamos tos pačios vyno rūšys, pasižyminčios dalyje „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ aprašytomis savybėmis ir pobūdžiu, kuriuos lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių tarpusavio ryšys. Todėl laikoma, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Šios vyninių vynuogių veislės jau auginamos SKVN „Almansa“ gamybos vietovėje. Iš jų gaminami šios SKVN produkto specifikacijoje nurodytas savybes atitinkantys vynai. Jų įtraukimas grindžiamas dabartine rinkos paklausa.

6. **Naujas kitų sąlygų (ženklinimo) tekstas**

Aprašymas

Iš dalies keičiama procentinė dalis, leidžianti nurodyti vienos vynuogių veislės pavadinimą. Išbraukiami du tradiciniai terminai („Superior“ ir „Rancio“).

Atitinkamai keičiamas produkto specifikacijos 8 punktas ir bendrojo dokumento 9 punktas.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes atnaujinamos taisyklės ir suderinami taikomi reikalavimai. Pritaikius šį pakeitimą gaminami tų pačių rūšių vynai, pasižymintys tomis pačiomis savybėmis, kaip ir SKVN vynai. Todėl laikoma, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Pirmojoje pastraipoje atnaujinama procentinė dalis, leidžianti etiketėje nurodyti vieną vynuogių veislę: 85 %. Taip ši procentinė dalis suderinama su galiojančiu teisės aktu – Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/33 [50 straipsnio 1 dalies a punkto i papunkčiu]. Trečioje pastraipoje išbraukiami du pasenę tradiciniai terminai.

7. **Atnaujinama informacija apie sertifikavimo įstaigas ir galiojančius teisės aktus**

Aprašymas

Atnaujinamas įgaliotų kontrolės įstaigų sąrašas ir nuoroda į galiojančius Sąjungos reglamentus.

Atitinkamai keičiami produkto specifikacijos 8 ir 9 punktai, tačiau bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes atnaujinamas įgaliotų sertifikavimo įstaigų ir galiojančių teisės aktų sąrašas. Todėl laikoma, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Šiuos duomenis būtina atnaujinti.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Almansa

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji ir rožiniai sausi vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltieji vynai yra lengvi, vidutinės alkoholio koncentracijos, nuo šviesiai geltonos iki auksinės spalvos. Vyrauja vaisių aromatai, tačiau juos gali lydėti medienos ar skrudinto maisto kvapai. Vynai pasižymi maloniu rūgštumu. Jų skonis gaivus ir vaisinis. Gali būti juntami lengvi medienos ir skrudinto maisto poskoniai.

Rožinių vynų spalva būna nuo rožinės braškių spalvos iki aviečių ar lašišų rožinės spalvos. Jie gaivūs, lengvi, vidutinio rūgštumo. Šių vynų skonis ryškus, su vaisių prieskoniu.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė negali viršyti atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

–

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

11,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

4 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

10

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

180

2. *Baltieji, rožiniai ir raudonieji pusiau sausi, pusiau saldūs ir saldieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šių vynų spalva ir aromatas primena tos pačios veislės sausų vynų spalvą ir aromatą.

Alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir liekamojo cukraus kiekio požiūriu jų skonis subalansuotas.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė negali viršyti atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis – 180 mg/l, jei bendras cukraus kiekis, išreikštas fruktozės ir gliukozės kiekiu, yra didesnis nei 5 g/l, ir neviršija teisės aktais nustatytos ribinės vertės, jei bendras cukraus kiekis, išreikštas fruktozės ir gliukozės kiekiu, yra mažesnis nei 5 g/l.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

–

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

3 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

16,7

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

–

3. *Sausas raudonasis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Vidutinio intensyvumo ar intensyvi šių vynų spalva būna nuo raudonų iki violetinių, purpurinių, granatinių, vyšnių raudonumo ar rubinų atspalvių. Taip pat jie gali būti ir čerpių raudonumo atspalvio.

Savitas vynų aromatas būna vidutiniškai ar labai stiprus, taip pat gali būti juntami medienos ar skrudinto maisto aromatai.

Šie vynai būna vidutiniškai stipraus ar stipraus, gerai subalansuoto ir geros struktūros skonio, kartais pasižyminčio savitu medienos ir skrudinto maisto poskoniais.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė negali viršyti atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

–

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

12

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

4 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

11,7

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

150

4. *Rūšinis putojantis vynas*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šių vynų burbuliukai smulkūs, ilgai išliekantys. Baltieji vynai būna nuo blyškių iki žvilgių auksinių atspalvių, o rožiniai vynai – nuo rožinio iki čerpių atspalvio. Aromatas savitas ir vaisinis. Vyno „Reserva“ aromatai intensyvūs. Vyno skonis subalansuotas, švelnus.

* Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos vertė negali viršyti atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

–

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

10

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

3,5 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

13,3

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

185

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. ***Pagrindiniai vynininkystės metodai***

Pagrindinis vynininkystės metodas

Spaudžiant misą arba vyną, taip pat atskiriant išspaudas naudojamas tinkamas spaudimo slėgis, kad spaudimo išeiga neviršytų 74 litrų vyno iš 100 kg raudonųjų vynuogių ir 70 litrų vyno iš 100 kg. baltųjų vynuogių.

Gaminant raudonuosius vynus maceracija negali trukti trumpiau nei 48 valandas.

Baltųjų veislių vynuoges ir raudonųjų veislių vynuoges maišyti draudžiama.

Brandinimui turi būti naudojama ąžuolinė tara, o jos talpa turi atitikti galiojančių teisės aktų nustatytas tradicinių terminų naudojimui taikomas ribines vertes.

Vynas brandinamas statinėse.

5.2. ***Didžiausias gamybos kiekis***

Taurės forma genimi baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

7 860 kilogramų vynuogių iš hektaro

55 hektolitrai iš hektaro

Taurės forma genimi raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

6 430 kg vynuogių iš hektaro

47,58 hektolitro iš hektaro

Gyvasienės forma genimi baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

11 430 kg vynuogių iš hektaro

80 hektolitrų iš hektaro

Gyvasienės forma genimi raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

10 000 kg vynuogių iš hektaro

74 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Ją sudaro toliau išvardytose savivaldybėse esantys sklypai ir vynuogynai:

— Almansa.

— Alpera.

— Bonete.

— Corral Rubio.

— Higueruela.

— Hoya Gonzalo.

— Pétrola.

— Chinchilla: vietovės ribas žymi tarnybinis kelias AB-402 (jungiantis Horną ir Venta de Alhamą). Vienoje pusėje ji ribojasi su Petrolos ir Koral Rubijaus savivaldybėmis, kitoje – su Bonetės, Higeruelos ir Hoja Gonsalo savivaldybėmis.

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

„GARNACHA TINTORERA“

„MONASTRELL“

„VERDEJO“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. ***Vynas***

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Almansa“ gamybos vietovė plyti pereinamajame regione. Vynuogynai auga lygumose, kurių dirvožemiai laidūs, turintys daug klinčių ir mažai maistinių medžiagų. Be to, vidutinis kritulių kiekis yra mažas: neviršija 250 mm per metus. Dėl nedidelio kritulių kiekio, dirvožemio laidumo ir nedidelio derlingumo gaminami itin aromatingi intensyvios spalvos vynai.

8.2. ***Rūšinis putojantis vynas***

Ekstremali temperatūra ir klintingas dirvožemis palankūs auginti vynuogių veisles, iš kurių gaminami aptakaus skonio ir subalansuoti vynai. Be to, sausros ir didelis saulėtumas lemia natūralią alkoholio koncentraciją ir galima pagaminti nustatytos alkoholio koncentracijos vynus. Ankstesniame punkte minėti vynai naudojami kaip pagrindiniai vynai, iš kurių gaminamas putojantis vynas. Todėl duomenys apie jų ryšį su vietove galioja ir putojantiems vynams.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Norint naudoti vienos konkrečios vynuogių veislės nuorodą, būtina, kad vynui gaminti būtų naudojama bent 85 % tos veislės vynuogių ir tai būtų užregistruota vynų žurnaluose.

NUORODA Į PRODUKTO SPECIFIKACIJĄ

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