Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2022/C 40/04)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1])

MEDDELANDE OM EN STANDARDÄNDRING AV DET SAMMANFATTANDE DOKUMENTET

”Almansa”

PDO-ES-A0044-AM04

Datum för meddelandet: 26 oktober 2021

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Terminologin som används för den analytiska parametern restsocker har anpassats till gällande lagstiftning.**

   Beskrivning:

   Den analytiska parametern ”restsocker” har döpts om till ”totalt sockerinnehåll mätt i fruktos och glukos” i enlighet med artikel 20 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/34 av den 17 oktober 2018, där det anges att det totala sockerinnehållet mätt i fruktos och glukos ska fastställas.

   Punkt 2.1 i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet påverkas dock inte.

   Detta är en standardändring, eftersom den gäller en anpassning av terminologin för de fysiska och kemiska egenskaperna men inte medför någon ändring av slutprodukten. Produkten har kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, vilka följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

   Motivering:

   Det var nödvändigt att specificera hur vinets sockerhalt ska anges.

2. **Översyn av analytiska parametrar**

   Beskrivning:

   Följande ändringar har gjorts: Syrahalten har minskats och reglerna om färgkraven på röda viner har sänkts.

   Dessutom har vintyperna ändrats till följande: torra vita viner och roséviner, torrt rött vin, halvtorra, halvsöta och söta viner samt mousserande kvalitetsvin.

   Punkt 2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

   Detta är en standardändring eftersom den inte medför några förändringar av slutprodukten. Produkten har kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, vilka följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

   Motivering:

   Minskning av syrahalten med 0,5 g/l: På senare år har genomsnittstemperaturerna stigit, vilket generellt sett har lett till sjunkande syrahalter hos alla druvsorter. Detta gör att vinernas totala syrahalt blir lägre, och nivåerna minskar ytterligare under den tid som vinerna lagras på fat eftersom vinsyran skapar en saltutfällning. Det är därför nödvändigt att justera de fysiska och kemiska parametrarna.

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

Lägre krav på färgintensitet för röda viner: I produktionsområdet för ursprungsbeteckningen ”Almansa” odlas flera olika druvsorter. Här finns å ena sidan garnacha tintorera, som ger viner med en naturlig potential för mycket stark färg, men å andra sidan även monastrell och garnacha tinta som ger viner med rundare smak och medelintensiv färg. Under det senaste årtiondet har efterfrågan över lag varit stor på fruktigare endruvsviner, eftersom de tilltalar de nya generationer av konsumenter som nu upptäcker vinkulturen. Oenologerna på varje vingård måste ha möjlighet att framställa viner som uppskattas på nationella och internationella marknader samtidigt som de egenskaper som kännetecknar vårt produktionsområde och våra druvsorter bibehålls.

Att sänka kraven på färgintensitet för röda viner medför inte sämre kvalitet, utan ger tvärtom ett bredare urval av alternativ från olika druvsorter i området vilket leder till mer subtila, komplexa och attraktiva viner.

3. **Omdefiniering av de organoleptiska egenskaperna**

Beskrivning:

De organoleptiska beskrivningarna av de olika typerna av vin har skrivits om.

Punkt 2.2 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring eftersom den enbart innebär att de organoleptiska egenskaperna anpassas så att de bättre kan bedömas genom sensorisk analys, och inte medför någon förändring av produkten. Produkten har kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, vilka följer av samspelet mellan miljöfaktorer och mänskliga faktorer. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Motivering:

Införandet av standarden ISO/IEC 17065 i kontrollen av specifikationen gör det nödvändigt att ändra den organoleptiska beskrivningen av de berörda vinerna för att deras egenskaper ska kunna kopplas till beskrivande attribut som kan bedömas av en smakpanel som uppfyller kriterierna i ISO/IEC 17025-standarden.

4. **Anpassning av de särskilda oenologiska metoderna**

Beskrivning:

— Vissa oenologiska krav har tagits bort och utvinningsgraden vid framställning av vin från blå druvor har ökats till högst 74 liter vin per 100 kg druvor. För gröna druvsorter ligger utvinningsgraden kvar på 70 liter vin per 100 kg druvor.

— Blandning av gröna och blå druvsorter har förbjudits.

— Gränser för druvornas alkoholpotential har fastställts.

— Metoder där färgämnen extraheras genom uppvärmning har förbjudits.

Punkterna 3 och 5 i produktspecifikationen och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring eftersom den inte medför några förändringar av produkten. Produkten har kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, vilka följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Motivering:

Liksom alla branscher inom jordbruks- och livsmedelssektorn har vinproduktionen påverkats av teknisk utveckling under senare år. Denna utveckling medför nya sätt för oenologer att göra viner mer attraktiva, hållbara och miljövänliga. De oenologiska metoder som beskrivs i produktspecifikationen är i många avseenden föråldrade och tar inte hänsyn till ny oenologisk teknik, nya typer av produktion eller de nya typer av vin som i nuläget efterfrågas på marknaderna. I dessa oenologiska metoder ingår att jäsa ut allt socker, att fastställa kortaste tillåtna macerationstid,

att sätta temperaturgränser för jäsningen och att begränsa vinutvinningsgraden till 70 %, vilket inte bara bidrar till att förbättra vinets kvalitet utan i många avseenden gör att teknikerna måste få ut det bästa av druvorna i varje tillverkningssats. Mot bakgrund av ovanstående skäl måste de oenologiska metoderna inriktas på produktion av kvalitetsvin, så att varje teknikerteams kunskaper, erfarenhet och skicklighet bidrar till användning av de bästa metoderna som är förenliga med de egenskaper som föreskrivs i produktspecifikationen för viner med ursprungsbeteckningen ”Almansa”.

Ökningen av utvinningsgraden från 70 liter till 74 liter per 100 kg blå druvor grundas på att vissa av druvsorterna i produktionsområdet, såsom monastrell, cabernet, garnacha och merlot, vid något högre tryck i vinpressen ger must med en hög halt av polyfenoler av mycket hög kvalitet. Enligt de nuvarande bestämmelserna måste denna kasseras för att inte den fastställda gränsen ska överskridas.

Viner som framställs av vissa druvsorter inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Almansa” är mindre rika på antocyaniner och polyfenoler. Kvaliteten på dessa viner skulle förbättras genom att öka utvinningsgraden med fyra procentenheter, vilket skulle resultera i viner med högre halter av dessa kemiska föreningar.

Syftet med förbudet mot att blanda blå och gröna druvor är att bibehålla uttrycksfullheten och karaktären hos de röda vinerna från vårt område. Den starka färgen och aromen och de höga tanninhalterna från våra blå druvor är grundläggande och särskiljande egenskaper för vår ursprungsbeteckning. Blandning av blå och gröna druvor anses därför urvattna vinets karaktär och utgöra ett frånsteg från en viktig särskiljande faktor som ligger till grund för vår ursprungsbeteckning, eftersom ett av våra viners viktigaste kännetecken går förlorat.

Vad gäller druvornas potentiella alkoholhalt har det visat sig att druvornas mognadsgrad ur oenologisk synpunkt är en avgörande faktor för att framställa kvalitetsviner. De druvor som ligger under de fastställda gränserna när de skördas ger viner vars egenskaper inte överensstämmer med den sanna karaktären hos vår ursprungsbeteckning. Detta undergräver vinodlingsområdets framtoning och goda anseende.

Ett av syftena med ursprungsbeteckningen är att särskilja våra viner från viner från andra områden. Detta är inte möjligt utan att försöka få fram våra druvsorters fulla potential.

Vad beträffar metoder med uppvärmning bör noteras att tiden då druvskalen macereras med musten är av avgörande betydelse för att utvinna de karakteristiska egenskaperna hos varje druvsort. När man använder metoder för att extrahera färgämnen genom uppvärmning lämnas skalen inte kvar länge nog för att vinerna ska få de aromer och smaker som uppstår vid traditionell maceration. Resultatet blir visserligen viner av god kvalitet, men utan den distinkta karaktär som kännetecknar den skyddade ursprungsbeteckningen ”Almansa”. Av denna anledning har sådana metoder förbjudits.

5. **Tillägg av nya druvsorter**

Beskrivning:

Två nya druvsorter har lagts till: macabeo under gröna druvsorter och cabernet franc under blå druvsorter.

Punkt 6 i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte eftersom dessa druvsorter har lagts till som sekundära druvsorter.

Detta är en standardändring som resulterar i produktion av samma typer av vin med samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet, vilka följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Motivering:

De tillagda druvsorterna odlas redan inom produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Almansa” och ger viner med de egenskaper som fastställs i produktbeskrivningen. Att lägga till dem är även motiverat utifrån den nuvarande efterfrågan på marknaden.

6. **Omformulering av ytterligare villkor (märkning)**

Beskrivning:

Den procentandel av druvorna som måste utgöras av en viss druvsort för att enbart denna druvsort ska få anges på märkningen har ändrats. Dessutom har två traditionella uttryck (”Superior” och ”Rancio”) strukits.

Punkt 8 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Detta är en standardändring eftersom den gäller en uppdatering av lagstiftningen och anpassning till de tillämpliga kraven. Denna ändring gör det möjligt att framställa samma typer av vin med samma egenskaper som den skyddade produkten. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Motivering:

I det första stycket har den procentandel av en viss druvsort som krävs för att enbart denna druvsort ska få anges på märkningen ändrats till 85 %. Denna regel har därmed anpassats till den tillämpliga lagstiftningen, nämligen artikel 50 a i) i den delegerade förordningen (EU) 2019/33. I det tredje stycket har två traditionella uttryck strukits eftersom de inte används.

7. **Uppdatering av certifieringsorgan och gällande lagstiftning**

Beskrivning:

Förteckningen över godkända certifieringsorgan och hänvisningen till gällande EU-lagstiftning har uppdaterats.

Punkterna 8 och 9 i produktspecifikationen har ändrats. Det sammanfattande dokumentet påverkas dock inte.

Detta är en standardändring eftersom den består av en uppdatering av förteckningen över certifieringsorgan och gällande lagstiftning. Ändringen omfattas därför inte av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i förordning (EU) 2019/33.

Motivering:

Denna information behövde uppdateras.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Almansa

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsviner

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Torra vita viner och roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna är lätta med måttlig alkoholhalt och varierar i färg från ljusare gult till mer gyllengult. Det dominerande intrycket är fruktighet, som emellertid kan kombineras med ekfatsaromer och rostade aromer. Vinerna har en god syra och friska och fruktiga smaker. Lätta ekfatsinslag och rostade smaker kan förekomma.

Rosévinerna varierar i färg från jordgubbsröd till hallonröd eller laxrosa. De är friska och lätta med medelhög syra och har en fruktig och levande karaktär.

* Högsta totala alkoholhalt ligger inom de lagliga gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

11,5

Lägsta totala syrahalt

4 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

10

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

180

2. *Halvtorra, halvsöta och söta vita viner, roséviner och röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Till utseendet och doften liknar dessa viner de torra viner som tillverkas av samma druvsort.

Smaken är balanserad när det gäller alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

* Högsta totala alkoholhalt ligger inom de lagliga gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

* Högsta totala halt av svaveldioxid: 180 mg/l om den totala sockerhalten överstiger 5 g/l uttryckt som fruktos plus glukos. Om den totala sockerhalten är mindre än 5 g/l uttryckt som fruktos plus glukos gäller den gräns som fastställs i lagstiftningen.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

9

Lägsta totala syrahalt

3 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

16,7

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

3. *Torrt rött vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner kan ha medelhög till hög färgintensitet, med nyanser från rött till violett, purpur, granatrött, körsbärsrött eller rubinrött. Även tegelröda toner kan förekomma.

Vinerna har en medelhög till hög intensitet med rena aromer, samtidigt som även ekfatsaromer och rostade aromer kan förekomma.

Dessa viner är välbalanserade och välstrukturerade med medelintensiv till intensiv smak och kan ha karakteristisk smak från ekfat med rostade inslag.

* Högsta totala alkoholhalt ligger inom de lagliga gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

12

Lägsta totala syrahalt

4 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

11,7

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

150

4. *Mousserande kvalitetsviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Fina, kvardröjande bubblor. De vita vinerna har svag till gyllengul, klar färg och rosévinerna rosa till tegelröda toner. Aromerna är rena och fruktiga. Viner med beteckningen ”Reserva” har intensiva aromer. Vinerna är balanserade och lättdruckna.

* Högsta totala alkoholhalt ligger inom de lagliga gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

–

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

10

Lägsta totala syrahalt

3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

13,3

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

185

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. ***Särskilda oenologiska metoder***

Särskilda oenologiska metoder

När musten eller vinet extraheras och separeras från pressresterna måste rätt tryck användas för att utvinningsgraden inte ska överstiga 74 liter vin per 100 kg blå druvor eller 70 liter vin per 100 kg gröna druvor.

Vid framställning av röda viner ska macerationstiden vara minst 48 timmar.

Det är inte tillåtet att blanda gröna och blå druvsorter.

De träfat som används till lagringen måste vara av ek och ha en rymd som överensstämmer med de volymgränser som fastställs i gällande lagstiftning för användning av vissa traditionella uttryck.

Lagring på fat.

5.2. ***Högsta avkastning***

Gröna druvsorter i gobeletsystem

7 860 kilogram druvor per hektar

55 hektoliter per hektar

Blå druvsorter i gobeletsystem

6 430 kilogram druvor per hektar

47,58 hektoliter per hektar

Gröna druvsorter i spaljésystem

11 430 kilogram druvor per hektar

80 hektoliter per hektar

Blå druvsorter i spaljésystem

10 000 kilogram druvor per hektar

74 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området ska omfatta jordlotter och delar av jordlotter i följande kommuner:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higueruela

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: det område som avgränsas av tillfartsvägen AB-402 (från Horna till Venta de Alhama) och som på ena sidan gränsar till kommunerna Pétrola och Corral Rubio och på andra sidan till kommunerna Bonete, Higueruela och Hoya Gonzalo.

7. **Huvudsaklig(a) druvsort(er)**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Beskrivning av samband**

8.1. ***Vin***

Produktionsområdet för ursprungsbeteckningen ”Almansa” ligger i en klimatmässig övergångsregion. Vingårdarna ligger på ett lågland som kännetecknas av genomsläppliga, kalkrika jordar med låga halter av näringsämnen. Den genomsnittliga nederbörden är låg: 250 mm/år. Den sparsamma regnmängden, jordens genomtränglighet och den låga avkastningen gör det möjligt att framställa viner med stark arom och intensiv färg.

8.2. ***Mousserande kvalitetsviner***

De extrema temperaturerna och den kalkrika jorden möjliggör odling av de godkända druvsorterna, som ger vinerna fyllighet och balans. På liknande sätt ger bristen på nederbörd och de många soltimmarna upphov till en naturlig alkoholhalt som gör det möjligt att framställa viner med de fastställda alkoholhalterna. Vid framställningen av mousserande viner används de viner som nämns i det föregående stycket som cuvée. Beskrivningen av sambandet för dessa viner gäller därmed även de mousserande vinerna.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

För att namnet på en enda specifik druvsort ska få anges måste minst 85 % av druvorna vara av denna sort och det ska anges i vinregistret.

Länk till produktspecifikationen

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