

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 15 czerwca 2017 r.****w sprawie publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej wniosku w sprawie zmian w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 [Almansa (ChNP)]**

(2017/C 194/06)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek w sprawie zmiany w specyfikacji nazwy „Almansa” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1, w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 są spełnione.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Almansa”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek w sprawie zmiany w specyfikacji nazwy „Almansa” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

Sporządzono w Brukseli dnia 15 czerwca 2017 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## ZAŁĄCZNIK

## „ALMANSA”

## AOP-ES-A0044-AM03

Data złożenia wniosku: 31 sierpnia 2015 r.

**Wniosek w sprawie zmiany w specyfikacji****1. Przepisy, które mają zastosowanie do wprowadzania zmiany**

Art. 105 rozporządzenia nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

**2. Opis i uzasadnienie zmiany****2.1. Opis produktu**

Wprowadzone zmiany są spowodowane zmianami na rynku wina, na którym konsumenci coraz bardziej domagają się wina o niższej zawartości alkoholu i wina z nowych odmian winorośli, które są optymalnie dostosowane do lokalnej gleby i klimatu.

Ponadto sprecyzowano rzeczywistą zawartość alkoholu w młodym winie białym, różowym i młodym czerwonym oraz czerwonym „Roble” dla win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich, wskazując stopień zawartości alkoholu wynoszący co najmniej 9 % w odniesieniu do takich win.

W związku z popytem i konkurencją na rynku nazwa pochodzenia Almansa stawia na gatunkowe wina musujące, które zdobywają nowy rynek, oraz nadal promuje chronioną nazwę pochodzenia Almansa.

W związku z tym, w tym punkcie specyfikacji ustala się parametry, których należy przestrzegać przy produkcji gatunkowych win musujących oznaczonych nazwą pochodzenia Almansa.

**2.2. Stosowane praktyki enologiczne**

W odniesieniu do młodego wina białego, młodego wina czerwonego, młodego wina białego fermentującego w beczce i białego wina „Crianza” usuwa się maksymalny nacisk przy wyciskaniu, pozostawiając niezmienną maksymalną wydajność zbioru. Wydajność zbioru jest wydajnością mierzoną i to w zależności od niej ustala się limit nacisku przy wyciskaniu.

W odniesieniu do młodego wina różowego usuwa się limit czasu maceracji ze względu na to, że do celów przygotowania wina nie można z góry określić minimalnego i maksymalnego okresu maceracji, ponieważ okres ten zależy od stopnia dojrzałości winogron, temperatury moszczu gronowego podczas procesu maceracji i od odmiany winogron. Pozwoli to uniknąć w winach różowych zbyt intensywnego zabarwienia, zbyt dużej obecności taniny i nadmiernej intensywności smaku, co utrudnia ich sprzedaż.

Dodaje się nowy ustęp dla gatunkowych win musujących, precyzując, że muszą spełniać wymogi określone w części C załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 606/2009. Wina te zostaną włączone do chronionej nazwy pochodzenia Almansa. Ponadto możliwe będzie wskazanie rodzaju fermentacji zgodnie z przepisami art. 66 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009.

**2.3. Wyznaczenie obszaru geograficznego**

W tym ustępie wnioskuje się o zmianę sposobu wyznaczenia obszaru geograficznego w oparciu o gminy, gdyż jest on obecnie definiowany za pomocą wieloboków katastralnych. Od 1975 r. (zarządzenie 16414 z dnia 19 maja 1975 r., które ustanawia nazwę pochodzenia Almansa i jej komitet regulacyjny) do 2006 r. (zarządzenie Consejo de Agricultura z 1.2.2006 ustanawiające normy produkcji i inne cechy charakterystyczne lub specyfikacje techniczne win oznaczonych nazwą pochodzenia Almansa), obszar geograficzny był definiowany w oparciu o gminy. W 2006 r. zmieniono normę produkcji dla tych win, a obszar geograficzny określono za pomocą wieloboków katastralnych.

Obecnie obszar geograficzny wyznacza się na podstawie powierzchni uprawy winorośli. Obszar ten nie jest ciągły; istnieją luki między wielobokami katastralnymi określonymi w normie produkcji i nie odpowiada on historycznemu obszarowi produkcji nazwy pochodzenia Almansa, gdyż obszary z niego wyłączone spełniają warunki produkcji Almansa zgodnie z tekstem opublikowanym w dzienniku urzędowym, w związku z czym powinny zostać uwzględnione w specyfikacji. Zaproponowana zmiana pomoże uniknąć błędów w przyszłości ze względu na skalanie gruntów i zmiany w numeracji/nazewnictwie wieloboków katastralnych.

W związku z tym wnioskuje się, aby definicja obszaru geograficznego nazwy pochodzenia Almansa objęła działki i winnice zlokalizowane w następujących gminach:

- Almansa,
- Alpera,
- Bonete,
- Corral Rubio,
- Higuera,
- Hoya Gonzalo,
- Pétrola,
- część gminy Chinchilla odpowiadająca dzielnicy Villar de Chinchilla aż do drogi AB-402 (od Horna do Venta de Alhama), graniczący z jednej strony z gminami Pétrola i Corral Rubio, a z drugiej z gminami Bonete, Higuera i Hoya Gonzalo.

Wszystkie te gminy stanowią jednolity obszar, gdzie warunki glebowe i klimatyczne są porównywalne, i posiadają cechy charakterystyczne wymagane przez specyfikację nazwy pochodzenia Almansa, zgodnie z normą produkcji tych win sprzed 2006 r.

#### 2.4. Odmiany winorośli

Włącza się odmianę czerwonych winogron „Pinot noir” (jako odmianę drugorzędną), ponieważ występuje na odnośnym obszarze geograficznym od 2000 r. i pozwala na wytwarzanie gatunkowych win jakości wymaganej dla nazwy pochodzenia Almansa.

#### 2.5. Związek

Ustępowy ten wyjaśnia związku z obszarem geograficznym w odniesieniu do gatunkowych win musujących.

Warunki glebowo-klimatyczne, położenie obszaru, doświadczenie plantatorów winorośli i producentów win oraz odmiany objęte nazwą pochodzenia stwarzają odpowiednie warunki, aby umożliwić produkcję winogron o jakości wymaganej dla nazwy pochodzenia, używanych do wyrobu gatunkowego wina musującego.

#### 2.6. Nazwa i adres organów kontrolnych

Wskazano nazwę i adres organów kontroli właściwych w momencie złożenia wniosku w sprawie zmiany oraz link do strony internetowej, na której można znaleźć aktualne informacje na temat organów kontroli właściwych dla ChNP Almansa.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa

Almansa

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące

#### 4. Opis wina (win)

Młode wina białe i różowe, wytrawne

Wina białe są lekkie, o średniej zawartości alkoholu, zdecydowanie żółtej barwie, średnio aromatyczne.

Wina różowe mają barwę różową, od truskawkowej do malinowej. Są świeże, lekkie, o przeciętnej kwasowości. W smaku są przyjemne i owocowe.

Ogólne właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5

Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Młode wina białe i różowe, półwytrawne, półsłodkie i słodkie

Jeśli chodzi o wygląd i zapach, są podobne do win wytrawnych z tej samej odmiany.

Ich smak jest wyważony pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

Ogólne właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Wino białe fermentujące w beczce i wino białe „Crianza”

Jeśli chodzi o jego wygląd, jest przejrzyste i błyszczące, o barwie żółto-słomkowej lub złotawej.

Jeśli chodzi o zapach, posiada aromaty podstawowe i aromaty towarzyszące z nutą podpieczenia związaną z dojrzewaniem w beczce. Intensywność średnia do wysokiej.

W smaku jest wyważone, słodkie na podniebieniu, z posmakiem owocowym i nutą surowego drewna.

Ogólne właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11,5
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	11,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	180

Młode wino czerwone, wino czerwone „roble”, wytrawne

Wina czerwone mają barwę oszczędną i świetlistą, w odcieniach fioleto/granatu lub purpury. Ich doskonały poziom kwasowości umożliwia dojrzewanie i długą konserwację. Wina mają bardzo intensywną barwę i zapach; stanowią udaną mieszankę o średniej intensywności.

Są to wina charakteryzujące się interesującym bukietem i wyglądem, mięsiste, są wyważone i lekko cierpkie. Wina przetrzymywane w dębowych beczkach charakteryzują się średnią trwałością smaku i aromatem retronosowym z nutą podpieczenia.

Ogólne właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	11,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Młode wino czerwone, młode wino czerwone „Roble”, półwytrawne, półsłodkie i słodkie

Jeśli chodzi o wygląd i zapach, są podobne do win wytrawnych z tej samej odmiany.

Ich smak jest wyważony pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

Ogólne właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	11,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Wina czerwone „Crianza”, „Reserva” i „Gran reserva”

Barwa wiśniowo-czerwona lub rubinowa, z możliwymi nutami ceglanymi. Intensywność barwy: średnio-intensywna lub średnia.

Udana mieszanka aromatów owocowych, beczki lub przypraw. Średnio lub bardzo intensywne.

Wino o wyraźnej strukturze, średnio cierpkie o harmonijnym i trwałym posmaku. \*Maksymalna kwasowość lotna: 15 meq/litr dla win leżakowanych.

Ogólne właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna ogólna kwasowość:	4,5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	16,7
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

Gatunkowe wino musujące

Pęcherzyki gazu są drobne i długo się utrzymują; w przypadku win białych – odcienie są raczej blade, żółtawe i błyszczące, w przypadku win różowych – różowe do ceglanych. Aromat wina jest rześki i owocowy; w winach leżakujących aromat jest intensywny. Mają wyważony smak i jest przyjemne.

Ogólne właściwości analityczne:

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna ogólna kwasowość:	4 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	185

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

Proces fermentacji alkoholowej powinien odbywać się aż do momentu całkowitego rozłożenia cukrów ulegających fermentacji; temperatura, odpowiednia, aby uzyskać podstawowe, charakterystyczne aromaty, nie powinna przekraczać 20 °C w przypadku win białych, 25 °C w przypadku win różowych i 28 °C w przypadku win czerwonych. Fermentację można przerwać w celu zachowania cukru resztkowego lub, w przypadku win wytrawnych, słodząc za pomocą rektyfikowanych zagęszczonych moszczy pochodzących z obszaru produkcji.

Wina mogą przejść okres leżakowania, który, w przypadku win „Crianza”, „Reserva” i „Gran reserva”, wynosi odpowiednio 18, 24 i 36 miesięcy. Beczki są wykonane z drewna dębowego, mają pojemność 330 litrów.

Gatunkowe wina musujące będą musiały spełniać wymogi wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 606/2009.

### b) Maksymalne zbiory

Odmiany wina białego z plantacji, gdzie krzewy przycinane w kształt kielicha

7 860 kg winogron na hektar

Odmiany wina białego z plantacji, gdzie krzewy przycinane w kształt kielicha

55 hektolitrów na hektar

Odmiany wina czerwonego z plantacji, gdzie krzewy przycinane w kształt kielicha

6 430 kg winogron na hektar

Odmiany wina czerwonego z plantacji, gdzie krzewy przycinane w kształt kielicha

45 hektolitrów na hektar

Odmiany wina białego z plantacji, gdzie krzewy przycinane w sznur poziomy

11 430 kg winogron na hektar

Odmiany wina białego z plantacji, gdzie krzewy przycinane w sznur poziomy

80 hektolitrów na hektar

Odmiany wina czerwonego z plantacji, gdzie krzewy przycinane w sznur poziomy

10 000 kg winogron na hektar

Odmiany wina czerwonego z plantacji, gdzie krzewy przycinane w sznur poziomy

70 hektolitrów na hektar

## 6. Wyznaczony obszar

Objemuje on działki i winnice zlokalizowane w następujących gminach: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuereula, Hoya Gonzalo, Pétrola i Chinchilla, aż do drogi AB-402, (idącej z Horna do Venta de Alhama), graniczący z jednej strony z gminami Pétrola i de Corral Rubio a z drugiej z gminami Bonete, Higuereula i Hoya Gonzalo.

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Verdejo

Garnacha Tintorera

Monastrell

## 8. Opis związku(-ów)

Wino

### 1. Szczegółowe informacje o wyznaczonym obszarze geograficznym (czynniki naturalne i ludzkie)

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia Almansa jest płaskowyżem sąsiadującym na wschodzie z dawnym królestwem Walencji dzięki korytarzowi Almansa. Miejsce to miało przez całe stulecia znaczenie dla szlaku lądowego prowadzącego przez ziemie Lewantu do Kastylii. Głównym kryterium wyróżniającym nazwę pochodzenia Almansa, jeśli chodzi o ziemie Lewantu, jest różnica wysokości: z 400 m n.p.m. (we wsi sąsiadującej z Fuente La Higuera) do 700 m n.p.m. (w Almansa), mimo iż te dwie miejscowości dzieli zaledwie 15 km. Klimat jest tu skrajnie kontynentalny, o długich i suchych zimach oraz bardzo gorących latach. Opady atmosferyczne są najczęstsze na wiosnę i pod koniec lata, średnia opadów atmosferycznych nie przekracza 250 mm rocznie.

Gleba jest ogólnie bogata w wapień, składa się z obszarów kamienistych o nieco grubym podłożu i gleb bardziej piaszczystych i głębokich. Zazwyczaj są to grunty mało żyzne, dające niskie plony z hektara.

Wszystkie gminy wchodzące w skład obszaru produkcji win objętych nazwą pochodzenia Almansa znajdują się na terenie prowincji Albacete. Jest to obszar w większości wiejski, gdzie głównym miastem jest sama Almansa – licząca 26 000 mieszkańców, rolnictwo zaś stanowi najważniejszy sektor w tym regionie. Chroniona nazwa pochodzenia Almansa została stworzona w 1966 r.

### 2. Informacje na temat jakości lub właściwości wina wynikające zasadniczo lub wyłącznie ze związku obszarem geograficznym.

Suchy klimat kontynentalny obszaru produkcji win objętych nazwą pochodzenia Almansa, w połączeniu z mało żyzną glebą, sprzyja kontroli wewnętrznej produkcji w winnicach, gdyż średnia z hektara wynosi zaledwie 4 500 kg. Tak słaba wydajność przyczynia się do koncentracji barwy, garbników i aromatów w winach czerwonych. Podczas etapu dojrzewania duża różnica poziomów z morzem powoduje bardzo wyraźny spadek temperatur w nocy. Zjawisko to sprzyja produkcji win wysokiej jakości.

### 3. Związek między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością wina

Obszar produkcji win objętych nazwą pochodzenia Almansa znajduje się w regionie przejściowym: winnice położone są na terenach równinnych, charakteryzujących się glebą przepuszczalną, bogatą w wapień i ubogą w substancje odżywcze; ponadto średnia opadów jest niska i nie przekracza 250 mm rocznie. Niski poziom opadów, przepuszczalność gleby i niska wydajność pozwalają uzyskać wina o bardzo intensywnym zapachu i barwie.

Gatunkowe wino musujące

### 1. Szczegółowe informacje o wyznaczonym obszarze geograficznym (czynniki naturalne i ludzkie)

Skrajny klimat panujący w obszarze produkcji, charakteryzujący się mroźnymi i suchymi zimami oraz upalnymi latami; obszar położony na średniej wysokości, o glebach bogatych w wapień; tradycja produkcji win objętych nazwą pochodzenia Almansa, stanowią odpowiednie warunki do produkcji winogron o wymaganej jakości, odpowiednich do produkcji gatunkowych win musujących.

### 2. Informacje na temat jakości lub właściwości wina wynikające zasadniczo lub wyłącznie ze związku obszarem geograficznym.

Niewielkie opady i niezbyt żyzne gleby powodują niską wydajność z hektara, co daje gatunkowym winom musującym objętym nazwą pochodzenia Almansa bogactwo i równowagę bukietu oraz drobne i długo utrzymujące się bąbelki.

### 3. Związek między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością wina

Ekstremalne temperatury i gleby bogate w wapień umożliwiają uprawę dopuszczonych odmian, nadając winom bogactwo i równowagę bukietu; podobnie susza, niska wydajność i nasłonecznienie, a także naturalna zawartość alkoholu, pozwalają uzyskać gatunkowe wina musujące o określonym poziomie alkoholu.

**9. Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Podstawa prawna:

Ustawodawstwo krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Stosowanie na etykietach określenia odmiany winorośli wymaga, by była to jedna odmiana, by co najmniej 86 % użytych winogron było tej odmiany i by zostało to odnotowane w rejestrze produkcji.

**10. Link do specyfikacji produktu**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/20131202\\_PLIEGO\\_DOP\\_ALMANSA.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131202_PLIEGO_DOP_ALMANSA.pdf)

---