Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2022/C 40/04)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING WAARBIJ HET ENIG DOCUMENT WORDT GEWIJZIGD

"Almansa"

PDO-ES-A0044-AM04

Datum van mededeling: 26 oktober 2021

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Aanpassing van de terminologie betreffende de analytische parameters voor restsuiker aan de geldende regelgeving**

Beschrijving:

Overeenkomstig artikel 20 van Uitvoeringsverordening (EU) 2019/34 van de Commissie van 17 oktober 2018, waarin is bepaald dat het totaal aan suikers, uitgedrukt in fructose en glucose, moet worden gemeten, heet de analytische parameter "restsuikers" voortaan "totaal aan suikers, uitgedrukt als glucose plus fructose".

De wijziging heeft betrekking op punt 2.1 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Deze wijziging is een standaardwijziging, aangezien het gaat om een aanpassing van de terminologie die wordt gebruikt voor de fysisch-chemische kenmerken en niet om een verandering in het eindproduct. Het product behoudt immers de kenmerken en het profiel die in het onderdeel over het verband zijn beschreven en uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

Motivering:

Er moet worden gespecificeerd hoe de waarden van het suikergehalte van de wijnen moeten worden uitgedrukt.

2. **Herziening van de analytische parameters**

Beschrijving:

De ingevoerde wijzigingen zijn: verlaging van de zuurgraad en verlaging van de grenswaarde voor de kleur bij rode wijn.

Bovendien veranderen de wijnsoorten. Voortaan zijn er namelijk de volgende soorten: droge witte en roséwijn, droge rode wijn, halfdroge, halfzoete en zoete wijn en mousserende kwaliteitswijn.

Bijgevolg worden punt 2 van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging, aangezien er geen sprake is van een verandering van het eindproduct. De kenmerken en het profiel van het product die onder het verband zijn omschreven en uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien, blijven behouden. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

Motivering:

Verlaging van het totale zuurgehalte met 0,5 g/l: de laatste jaren is de gemiddelde temperatuur gestegen, waardoor de zuurgraad bij alle druivenrassen is gedaald. Bijgevolg hebben ook de wijnen een lagere totale zuurgraad, die als gevolg van het neerslaan van wijnsteen nog verder daalt tijdens de rijping van de wijn in vaten. Daarom moeten de fysisch-chemische parameters worden aangepast.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

Verlaging van de minimumgrens voor de kleur bij rode wijn: in het productiegebied van de BOB Almansa komen verschillende druivenrassen voor: enerzijds garnacha tintorera, dat wijnen met een zeer hoog kleurpotentieel oplevert en anderzijds monastrell en garnacha tinta, die lichtere wijnen met een gemiddelde kleurintensiteit opleveren. De voorbije tien jaar vragen de markten over het algemeen meer fruitige monocepagewijnen, die aantrekkelijk zijn voor nieuwe generaties consumenten die interesse beginnen te tonen in de wijncultuur. De wijnkenners van elke wijnmakerij moeten over de nodige instrumenten beschikken om wijnen te kunnen produceren die zowel voor de nationale als de internationale markten aantrekkelijk zijn en tegelijk de kenmerken van het productiegebied en de rassen vertonen.

De verlaging van de minimumgrens voor kleurintensiteit bij rode wijn leidt niet tot kwaliteitsverlies, maar zorgt integendeel voor meer mogelijkheden om van de verschillende druivenrassen subtielere, complexere en aantrekkelijkere wijnen te produceren.

3. **Herformulering van de organoleptische kenmerken**

Beschrijving:

De formulering van de organoleptische beschrijving van de verschillende wijnsoorten wordt gewijzigd.

Bijgevolg worden punt 2.2 van het productdossier en punt 4 van het enig document gewijzigd.

Dit is een standaardwijziging, aangezien het gaat om een aanpassing van de organoleptische kenmerken zodat ze bij een sensorisch onderzoek beter kunnen worden beoordeeld. Het product zelf verandert niet: het behoudt de kenmerken en het profiel die in het onderdeel over het verband zijn beschreven en uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

Motivering:

Als gevolg van de invoering van de norm UNE-EN-ISO 17065 voor de controle op de naleving van het productdossier moet de organoleptische beschrijving van de beschermde wijnen zodanig worden gewijzigd dat de kenmerken ervan kunnen worden gekoppeld aan descriptoren die kunnen worden beoordeeld door een testpanel dat voldoet aan de in norm UNE-EN-ISO 17025 neergelegde criteria.

4. **Aanpassing van de specifieke oenologische procedés**

Beschrijving:

— Er worden enkele oenologische voorschriften geschrapt en de verwerkingscoëfficiënt voor de verwerking van blauwe druiven tot wijn wordt verhoogd, met dien verstande dat de opbrengst niet meer dan 74 liter wijn per 100 kg druiven mag zijn. Voor witte rassen blijft de maximumopbrengst van 70 liter wijn per 100 kg druiven behouden.

— Het wordt verboden witte en blauwe druivenrassen te mengen.

— Er worden grenswaarden vastgesteld voor de alcohol in de druiven.

— Verhittingstechnieken om kleurextractie te forceren worden verboden.

De punten 3 en 5 van het productdossier en punt 5 van het enig document worden derhalve gewijzigd.

Dit zijn standaardwijzigingen, aangezien er geen sprake is van een verandering van het product. De kenmerken en het profiel van het product die onder het verband zijn omschreven en uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien, blijven behouden. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

Motivering:

Net zoals de andere agrofoodsectoren heeft ook de wijnsector de afgelopen jaren een technologische evolutie doorgemaakt. Deze ontwikkelingen bieden de wijnbouwers nieuwe instrumenten waarmee ze aantrekkelijkere, duurzamere en milieuvriendelijkere wijnen kunnen bereiden. De oenologische procedés in het productdossier zijn in veel opzichten verouderd en houden geen rekening met de nieuwe oenologische technologieën, de nieuwe soorten bereidingen of de nieuwe soorten wijn die momenteel door de markten worden gevraagd. Deze oenologische procedés omvatten de volledige vergisting van de suikers, de vaststelling van minimale maceratietijden, de vaststelling

van grenswaarden voor de fermentatietemperaturen of de beperking van de extractie tot 70 %. Hierdoor verbetert de kwaliteit van de wijn, maar zijn de technici in veel aspecten beperkt om bij elke wijnbereiding het beste uit de druiven te halen. Gezien het bovenstaande moeten de oenologische procedés gericht zijn op de productie van kwaliteitswijn, waarbij elk technisch team, op basis van zijn kennis, ervaring en capaciteit, ervoor zorgt dat de beste technieken worden toegepast die beantwoorden aan de in het productdossier vastgestelde kenmerken van de wijnen met de oorsprongsbenaming Almansa.

De verhoging van de opbrengst van 70 liter naar 74 liter per 100 kg blauwe druiven is gebaseerd op het feit dat sommige rassen in dit productiegebied, zoals monastrell, cabernet, garnacha of merlot, onder iets hogere druk in de pers, resulteren in most met een concentratie polyfenolen van zeer hoge kwaliteit, die momenteel moet worden weggegooid om de vastgestelde grenswaarde niet te overschrijden.

De kwaliteit van de wijnen die worden geproduceerd van bepaalde rassen van de BOB Almansa die minder rijk zijn aan anthocyanen en polyfenolen, zou toenemen door deze verhoging met 4 %, aangezien de concentratie van deze verbindingen in de wijn hoger zou liggen.

Wat het verbod op het mengen van witte en blauwe druivenrassen betreft, is het de bedoeling de expressiviteit en het karakter van de rode wijnen in ons gebied te handhaven. De hoge concentratie aan kleur, tannines en aroma's die met onze blauwe druiven wordt verkregen, vormt immers een fundamenteel en onderscheidend kenmerk van onze oorsprongsbenaming. Bijgevolg wordt geoordeeld dat dit soort mengsels het karakter van de wijn afzwakt en afbreuk doet aan de essentiële onderscheidende factor waarop onze BOB is gebaseerd, waardoor een van de belangrijkste aspecten van onze identiteit verloren zou gaan.

Wat het alcoholgehalte van de druiven betreft, is aangetoond dat de rijpheid van de druiven een essentiële factor is voor het verkrijgen van kwaliteitswijnen. Druiven die de vastgestelde grenswaarden nog niet hebben bereikt wanneer ze worden geoogst, leveren wijnen op met eigenschappen die niet overeenstemmen met het werkelijke karakter van onze oorsprongsbenaming. Dergelijke wijnen zouden het imago en het prestige van dit wijnbouwgebied ondermijnen.

Evenzo is een van de doelstellingen van deze oorsprongsbenaming om het onderscheid tussen onze wijnen en die van andere gebieden te bevorderen. Dat zou niet mogelijk zijn als we niet zouden trachten het volledige potentieel van onze druiven te benutten.

Wat de verhittingstechnieken betreft, is de maceratietijd van de schillen met de most essentieel om de kenmerken van elk druivenras naar boven te brengen. Bij kleurextractie door verhitting zijn de schillen niet lang genoeg aanwezig om de wijn de aroma's en smaak te verlenen die worden verkregen bij traditionele maceratie. Deze technieken leveren wijnen op van goede kwaliteit, maar die het onderscheidend karakter van de BOB Almansa niet bezitten. Daarom worden deze technieken verboden.

5. **Toevoeging van wijndruivenrassen**

Beschrijving:

Er worden twee nieuwe rassen toegevoegd: macabeo (wit) en cabernet franc (blauw).

De wijziging heeft betrekking op punt 6 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document, omdat het secundaire rassen betreft.

Het gaat om een standaardwijziging, aangezien dezelfde soorten wijn worden geproduceerd, met hetzelfde profiel en dezelfde kenmerken als omschreven onder het verband en die uit het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren voortvloeien. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

Motivering:

Deze rassen zijn reeds aangeplant in het productiegebied van de BOB Almansa en leveren wijnen op met de in het productdossier voor de BOB-wijnen vastgestelde kenmerken. Ook de huidige marktvraag rechtvaardigt de toevoeging van deze rassen.

6. **Nieuwe formulering van de aanvullende voorwaarden (etikettering)**

Beschrijving:

Het percentage druiven dat vereist is om één bepaald druivenras te mogen vermelden, wordt gewijzigd. Twee traditionele aanduidingen (superior en rancio) worden geschrapt.

Punt 8 van het productdossier en punt 9 van het enig document worden derhalve gewijzigd.

Het gaat om een standaardwijziging, aangezien het een actualisering van de regelgeving en een aanpassing van de toepasselijke voorschriften betreft. Deze wijziging leidt tot de productie van dezelfde wijnsoorten met dezelfde kenmerken als het beschermde product. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

Motivering:

In de eerste alinea wordt het percentage voor het vermelden van één bepaald druivenras aangepast naar 85 %. Zo wordt dat percentage in overeenstemming gebracht met de toepasselijke wetgeving (artikel 50, lid 1, punt a), i), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie). In de derde alinea worden twee traditionele aanduidingen geschrapt, omdat ze in onbruik zijn geraakt.

7. **Bijwerking van de certificeringsinstanties en van de regelgeving**

Beschrijving:

De lijst van erkende controleorganen en de verwijzing naar de geldende regelgeving van de Unie worden bijgewerkt.

De wijziging heeft betrekking op de punten 8 en 9 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging, aangezien het een actualisering van de lijst van certificeringsinstanties en van de regelgeving betreft. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 valt.

Motivering:

De betrokken gegevens moesten worden bijgewerkt.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

Almansa

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Droge wijn – wit en rosé*

KORTE BESCHRIJVING

De witte wijnen zijn licht, met een gematigd alcoholgehalte, zijn lichtgeel tot goudgeel van kleur, hebben overwegend fruitige aroma's, die soms worden aangevuld met noten van hout en geroosterde aroma's. Goede zuurgraad, frisse en fruitige smaak. Soms komen lichte hout- en geroosterde toetsen voor.

De roséwijnen hebben een kleur die varieert van aardbeiroze tot framboos of zalm. Zij zijn fris en licht en hebben een gemiddelde zuurgraad. In de mond zijn ze speels en fruitig.

* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

ALGEMENE ANALYSTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

11,5

Minimale totale zuurgraad

4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

10

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

180

2. *Halfdroge, halfzoete en zoete wijn, wit, rosé en rood*

KORTE BESCHRIJVING

Qua uiterlijke kenmerken en geur lijken deze wijnen op de droge wijnen van hetzelfde druivenras.

Evenwichtige smaak wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

* Maximaal totaal gehalte aan zwaveldioxide: 180 mg/l indien het totale suikergehalte hoger is dan 5 g/l, uitgedrukt als fructose en glucose, en het wettelijk vastgestelde gehalte indien het totale suikergehalte lager is dan 5 g/l, uitgedrukt als fructose en glucose.

ALGEMENE ANALYSTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

9

Minimale totale zuurgraad

3 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

16,7

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

—

3. *Droge rode wijn*

KORTE BESCHRIJVING

Gemiddelde tot hoge kleurintensiteit, met tinten van rood tot violetachtig, paars, donkerrood, kersen- of robijnrood en soms een schijn van baksteenrood.

Zuivere aroma's van gemiddelde tot hoge intensiteit; soms ook aroma's die afkomstig zijn van het hout en geroosterde aroma's.

Evenwichtige en gestructureerde smaak van gemiddelde tot hoge intensiteit; soms met toetsen die afkomstig zijn van het hout en geroosterde toetsen.

* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

ALGEMENE ANALYSTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

12

Minimale totale zuurgraad

4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

11,7

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

150

4. *Mousserende kwaliteitswijn*

KORTE BESCHRIJVING

Fijne, lang aanhoudende bubbels, met glinsterende, bleke tot goudgele schakeringen voor de witte wijnen en roze tot steenrode schakeringen voor de roséwijnen. Zuivere, fruitige aroma's. De reserva-wijnen hebben intense aroma's. De wijnen zijn evenwichtig, gestructureerd en vlot in de mond.

* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

ALGEMENE ANALYSTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)

—

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)

10

Minimale totale zuurgraad

3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)

13,3

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)

185

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. ***Specifieke oenologische procedés***

Specifiek oenologisch procedé

Er moet passende druk worden uitgeoefend om de most te extraheren en van de draf te scheiden, met dien verstande dat de opbrengst niet meer dan 74 liter wijn per 100 kg druiven mag zijn voor blauwe druiven en niet meer dan 70 liter wijn voor witte druiven.

Voor de bereiding van rode wijnen moet de maceratieperiode minstens 48 uur bedragen.

Het is niet toegestaan witte en blauwe druivenrassen te mengen.

De houten vaten die bij de rijping worden gebruikt, moeten uit eikenhout zijn en een capaciteit hebben die in overeenstemming is met de geldende regelgeving voor traditionele aanduidingen.

Rijping in vaten.

5.2. ***Maximumopbrengsten***

In gobeletvorm gesnoeide witte rassen

7 860 kg druiven per hectare

55 hectoliter per hectare

In gobeletvorm gesnoeide blauwe rassen

6 430 kg druiven per hectare

47,58 hectoliter per hectare

Volgens de spaliermethode gesnoeide witte rassen

11 430 kg druiven per hectare

80 hectoliter per hectare

Volgens de spaliermethode gesnoeide blauwe rassen

10 000 kg druiven per hectare

74 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende gebied omvat de percelen en deelpercelen die gelegen zijn in de volgende gemeenten:

— Almansa.

— Alpera.

— Bonete.

— Corral Rubio.

— Higueruela.

— Hoya Gonzalo.

— Pétrola.

— Chinchilla: het gebied dat wordt begrensd door de verbindingsweg AB-402 (tussen Horna en het gehucht Alhama) en aan de ene kant grenzend aan de gemeenten Pétrola en Corral Rubio en aan de andere kant aan de gemeenten Bonete, Higueruela en Hoya Gonzalo.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. ***Wijn***

Het productiegebied van de BOB Almansa bevindt zich in een overgangsgebied. De wijngaarden zijn gelegen in vlakten, die worden gekenmerkt door doorlaatbare, kalkhoudende gronden die arm zijn aan voedingsstoffen. De gemiddelde neerslag is laag met 250 mm/jaar. Door de geringe neerslag, de doorlaatbaarheid van de bodem en de lage opbrengsten worden wijnen verkregen met rijke aroma's en een hoge kleurintensiteit.

8.2. ***Mousserende kwaliteitswijn***

Dankzij de extreme temperaturen en de kalkrijke bodem kunnen de toegestane rassen worden geteeld, die resulteren in volle, evenwichtige wijnen. De droogte en het aantal zonuren leiden tot een natuurlijk alcoholgehalte dat het mogelijk maakt wijnen met het vastgestelde alcoholgehalte te produceren. Voor de bereiding van mousserende wijnen worden de wijnen uit de voorgaande alinea gebruikt als basiswijn. Bijgevolg geldt dezelfde beschrijving over het verband ook voor de mousserende wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Het vermelden van één bepaald druivenras is enkel toegestaan indien minstens 85 % van de gebruikte druiven tot dat ras behoort en indien dit wordt geregistreerd in de wijnregisters.

Link naar het productdossier

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