STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 28269
14 augustus 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Almansa" (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/3796 van 17 juli 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/3796 17.7.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/3796)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Almansa"

EU-referentienummer: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. Naam van het product

"Almansa"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☐ landbouwproducten
☒ wijnen
☐ gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen]. Dirección General de Alimentación [Directoraat-generaal Levensmiddelen]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Agrovoedingslaboratoria].

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen die in deze wijziging van het productdossier van de BOB Almansa zijn aangebracht, een standaardwijziging van het productdossier vormen. Zij kunnen namelijk niet als een wijziging op het niveau van de Unie worden beschouwd en vallen derhalve niet onder een van de situaties als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen, wat wil zeggen dat zij: geen wijziging omvatten in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken; geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

INVOERING VAN EEN NIEUW RAS

Omschrijving

Toevoeging van een nieuw wit ras, Garnacha Blanca.
De wijziging heeft betrekking op punt 6 van het productdossier en punt 8 van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Almansa"

EU-referentienummer: PDO-ES-A0044-AM07 – 27.4.2026

1. Naam/namen

"Almansa"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Derde land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Spanje

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnbouwproduct

Droge wijn (wit en rosé)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

WITTE WIJN

Zonder houtrijping: gele tinten overheersen, uiteenlopend van lichtgeel tot strogeel en middelgeel, soms met een groene weerschijn.
Zes maanden of minder op hout gerijpt: uiteenlopend van lichtgeel tot strogeel en intenser goudgeel, soms met een groene weerschijn.
Meer dan zes maanden op hout gerijpt: gele tinten overheersen, uiteenlopend van lichtgeel tot strogeel en goudgeel. Meer goudkleurige en intense tinten, die kenmerkend zijn voor rijping in vaten, zijn ook toegestaan.

ROSÉWIJN

Deze wijnen hebben een roze schakering, met mogelijk een lichtroze weerschijn of tinten van framboos, aardbei of zalm.

Aroma

WITTE WIJN

Zonder houtrijping: zuiver met een goede intensiteit en overwegend fruitige aroma's.
Zes maanden of minder op hout gerijpt: zuiver met een goede intensiteit en overwegend fruitige aroma's; soms aangevuld met noten van hout en geroosterde aroma's, die kenmerkend zijn voor rijping in vaten.
Meer dan zes maanden op hout gerijpt: zuiver met een goede intensiteit en overwegend complexe aroma's die het midden houden tussen fruit en hout, kenmerkend voor rijping in vaten. Aroma's van oxidatieve ontwikkeling, die kenmerkend zijn voor een correcte rijping op hout, zijn toegestaan.

ROSÉWIJN

Zuiver met een gemiddelde tot hoge intensiteit en overwegend fruitige aroma's.

Smaak

WITTE WIJN

Zonder houtrijping: goede zuurgraad, frisse en fruitige smaak.
Zes maanden of minder op hout gerijpt: goede zuurgraad, frisse en fruitige smaak. Soms komen lichte hout- en geroosterde toetsen voor die kenmerkend zijn voor rijping in vaten.
Meer dan zes maanden op hout gerijpt: goede zuurgraad, zuivere en complexe smaak waarin fruit en hout samenkomen; Soms komen geroosterde toetsen voor die kenmerkend zijn voor rijping in vaten.

ROSÉWIJN

Goede zuurgraad, krachtig en evenwichtig. Fruitig en soepel.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	11,5
Minimale totale zuurgraad:	4
Eenheid minimale totale zuurgraad:	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):	180

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Halfdroge, halfzoete en zoete wijn (wit, rosé en rood)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Hetzelfde als hierboven beschreven voor droge wijn, afhankelijk van of het witte, rosé- of rode wijn betreft en afhankelijk van de rijping.

Aroma

Hetzelfde als hierboven beschreven voor droge wijn, afhankelijk van of het witte, rosé- of rode wijn betreft en afhankelijk van de rijping.

Smaak

Hetzelfde als hierboven beschreven voor droge wijn, afhankelijk van of het witte, rosé- of rode wijn betreft en afhankelijk van de rijping.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	9
Minimale totale zuurgraad:	3
Eenheid minimale totale zuurgraad:	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):	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

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

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Droge rode wijn

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Zonder houtrijping: gemiddelde tot hoge kleurintensiteit, met tinten van rood tot violet, paars, granaat-, kersen- of robijnrood.
Zes maanden of minder op hout gerijpt: gemiddelde tot hoge kleurintensiteit, met tinten van rood tot violet, paars, granaat-, kersen- of robijnrood en soms een schijn van baksteenrood.
Meer dan zes maanden op hout gerijpt: gemiddelde tot hoge kleurintensiteit, met tinten van rood tot violet, paars, granaat-, kersen- of robijnrood en soms een schijn van baksteenrood of oranje.

Aroma

Zonder houtrijping: zuivere en fruitige aroma's van gemiddelde tot hoge intensiteit.
Zes maanden of minder op hout gerijpt: zuivere en fruitige aroma's van gemiddelde tot hoge intensiteit; soms ook lichte geroosterde aroma's.
Meer dan zes maanden op hout gerijpt: zuivere en complexe aroma's van gemiddelde tot hoge intensiteit; soms ook aroma's die afkomstig zijn van het hout en geroosterde aroma's.

Smaak

Zonder houtrijping: evenwichtige en gestructureerde smaak van gemiddelde tot hoge intensiteit.
Zes maanden of minder op hout gerijpt: evenwichtige en gestructureerde smaak van gemiddelde tot hoge intensiteit; soms met toetsen die afkomstig zijn van het hout met geroosterde nuances.
Meer dan zes maanden op hout gerijpt: evenwichtige en gestructureerde smaak van gemiddelde tot hoge intensiteit; soms met toetsen die afkomstig zijn van het hout met geroosterde nuances en van de oxidatieve ontwikkeling die kenmerkend is voor een correcte rijping in vaten.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	12
Minimale totale zuurgraad:	4
Eenheid minimale totale zuurgraad:	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):	150

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Mousserende kwaliteitswijn (rood, wit of rosé)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Fijne, lang aanhoudende bubbels, met glinsterende, bleke tot goudgele schakeringen voor de witte wijnen en roze tot steenrode schakeringen voor de roséwijnen.

Aroma

Zuivere en fruitige aroma's. De "reserva"-wijn heeft intense aroma's.

Smaak

De wijnen zijn evenwichtig, gestructureerd en vlot in de mond.

Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	10
Minimale totale zuurgraad:	3,5
Eenheid minimale totale zuurgraad:	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

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé

–

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Omschrijving

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 rassen te mengen.
De houten recipiënten 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.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen / categorie / ras / soort

In gobeletvorm gesnoeide witte rassen
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	7.860
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

In gobeletvorm gesnoeide witte rassen
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	55
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

In gobeletvorm gesnoeide blauwe rassen
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	6.430
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

In gobeletvorm gesnoeide blauwe rassen
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	47,58
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

Volgens de spaliermethode gesnoeide witte rassen
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	11.430
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

Volgens de spaliermethode gesnoeide witte rassen
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	80
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

Volgens de spaliermethode gesnoeide blauwe rassen
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	10.000
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen / categorie / ras / soort

Volgens de spaliermethode gesnoeide blauwe rassen
Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst	74
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

- CABERNET FRANC
- CABERNET SAUVIGNON
- CHARDONNAY
- GARNACHA BLANCA

– GARNACHA TINTA
– GARNACHA TINTORERA
– MACABEO – VIURA
– MERLOT
– MONASTRELL
– MOSCATEL DE GRANO MENUDO
– PETIT VERDOT
– PINOT NOIR
– SAUVIGNON BLANC
– SYRAH
– TEMPRANILLO
– VERDEJO

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

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.

10. Verband met het geografische gebied

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

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 er 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.

Categorie wijnbouwproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

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.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Titel van de vereiste/afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

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

Titel van de vereiste/afwijking

VERBOD OP VERPAKKING BUITEN HET AFGEBAKENDE GEBIED

Rechtskader

nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Om een passend gebruik van de BOB te waarborgen, moeten alle beschermde wijnen in de verpakking worden verzonden. De bereiding van de BOB-wijnen eindigt niet bij de verwerking van most tot wijn door middel van alcoholische gisting en andere aanvullende procedés, maar bij de verpakking. Het verpakken moet worden gezien als het laatste stadium van de bereiding van deze wijnen, aangezien het gepaard gaat met andere oenologische procedés die van invloed kunnen zijn op de bijzondere kenmerken, en met name filtering, stabilisatie en diverse soorten corrigerende maatregelen.

Elektronische verwijzing (URL) naar de bekendmaking van het productdossier

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2025-11/PC_DOP_ALMANSA_20250709.pdf