C/2025/2240

10.4.2025 г.

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(C/2025/2240)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

**„La Mancha“**

**PDO-ES-A0045-AM06**

**Дата на съобщението: 14.1.2025 г.**

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. ПОДОБРЕНИЯ В ТЕКСТА

Описание:

На няколко места в продуктовата спецификация се включват следните пояснения:

— че вината „Joven“ (млади), „Nuevo“ (нови), и „Tradicional“ (традиционни) включват също бели и червени вина, изцяло или частично ферментирали в бъчви,

— че вината „Naturalmente dulce“ (естествено сладки) могат да бъдат бели и червени,

— че вината „Roble“ (престояли в дъбови бъчви) могат да бъдат бели и червени,

— че искрящите вина могат да бъдат бели, розе и червени.

Изменението се отнася до точки 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 и 2.1.6 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Изменението е повод да се подобри яснотата на продуктовата спецификация.

2. НОВИ ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ ЗА АНАЛИТИЧНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Описание:

В точка 2.1 от продуктовата спецификация се определят минималните гранични стойности за действителното и общото алкохолно съдържание на качествените пенливи вина, които по погрешка са били пропуснати в предишния текст. В точка 2.1.5 се коригира печатна грешка, свързана с минималната гранична стойност за действителното алкохолно съдържание на тези вина, която трябва да е 9 % об., а не 10,5 % об.

Общите гранични стойности на захарта при сухите и полусухите вина се допълват в съответствие с действащото законодателство на Общността. Изменението се отнася до точки 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 и 2.1.6. Също така в точка 2.1.2 граничната стойност за общото съдържание на захар в традиционните естествено сладки вина се заличава, тъй като не е необходима. В точки 2.1.5 и 2.1.7 се въвежда поправка, според която общото съдържание на захар се изразява не само като глюкоза плюс фруктоза, но и като захароза.

Максималните гранични стойности на летливата киселинност за вината „Joven“ или „Nuevo“ се увеличават от 8,33 на 9,16 meq/l, като това изменение се отнася до точка 2.1.1 от продуктовата спецификация. За вината „Tradicional“ и „Roble“, както и за искрящите вина (точки 2.1.2, 2.1.3 и 2.1.6), тези стойности се увеличават от 10 на 10,83 meq/l.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Максималните гранични стойности на серния диоксид за вината „Joven“ или „Nuevo“, „Tradicional“ (с изключение на естествено сладките вина, чиито специфични граници се премахват) и искрящите вина се увеличават до максималните равнища, разрешени от действащото законодателство на Общността, като съответно се изменят точки 2.1.1, 2.1.2 и 2.1.6 от продуктовата спецификация. Същото изменение се въвежда и по отношение на вината „Roble“, „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“ (точки 2.1.3 и 2.1.4), като в този случай се включват и граничните стойности за вината, чието съдържание на захар е 5 g/l или повече. По отношение на качествените пенливи вина (точка 2.1.5 от продуктовата спецификация) граничната стойност за съдържанието на серен диоксид се повишава от 160 на 185 g/l.

Заличава се граничната стойност за сухия екстракт при качествените пенливи и искрящи вина (точки 2.1.5 и 2.1.6 от продуктовата спецификация), тъй като тя не е необходима и действащото законодателство не изисква определянето ѝ.

Изменението се отнася до посочените по-горе точки от продуктовата спецификация и до точка 4 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта е на производителите да не бъдат налагани излишни ограничения освен изискваните от законодателството.

3. ВКЛЮЧВАНЕ НА НОВ СОРТ

Описание:

Включва се белият сорт Albariño.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 7 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

След като беше извършена оценка на адаптирането на сорта към района и неговото използване при производството на виното, се счита за целесъобразно той да бъде включен в ЗНП.

4. ПРОМЕНИ В ИЗИСКВАНИЯТА ОТНОСНО ОПАКОВАНЕТО

Описание:

Изискванията относно използването на опаковки тип PET се изменят и се определят видовете на запушалките, разрешени за тези опаковки.

Изменението се отнася до точка 8 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта на изменението е да се подобрят съхранението и представянето на продукта, обхванат от ЗНП.

5. ПОДОБРЯВАНЕ НА РАЗДЕЛА ОТНОСНО КОНТРОЛА

Описание:

Включват се данните на компетентния орган и на оправомощените към момента органи за проверка на съответствието с продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до точка 9 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Изменението е повод да се коригира пропускът на тази информация в продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

La Mancha

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

8. Искрящо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина и вина розе „Joven“ и „Tradicional“ (с изключение на естествено сладките), и бели вина „Roble“*

Ниско алкохолно съдържание. Нюансите на белите вина варират от зеленикави до жълти, но не стигат до златистата гама. Тези вина са с добре изразени плодови и първични аромати, с лека киселинност, балансирани.

Ако са престоявали в бъчви, цветът им е жълт до златист или сламеножълт, с оттенъци на препечен хляб на фона на ванилия и дълготрайни дъбови и плодови нотки.

Цветът на вината розе варира от розов до розово-оранжев, с добре изразени и първични аромати. Тези вина са с лека киселинност, балансирани и с плодов вкус.

Ферментиралите в бъчви вина имат аромати и послевкус, напомнящи на бъчвата.

* Максималното общо алкохолно съдържание трябва да е в рамките на разрешените граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

* Максимално съдържание на летливи киселини при младите вина: 9,16 meq/l

* Максимално съдържание на серен диоксид: 250 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 10,83

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

2. *Червено вино „Joven“ и „Tradicional“ (с изключение на естествено сладките), и червени вина „Roble“*

Винata са с лилаво-червен до гранатовочервен цвят, с добре изразени плодови и първични аромати. При дегустация те са танинови, с баланс между алкохол и киселинност и с дълготраен плодов послевкус. Цветът на винata, престояли в бъчви, варира от гранатовочервен до рубиненочервен. Те са с добре изразени плодови, първични и ванилови аромати. Имат балансиран и дълъг послевкус с нюанси на ванилия. При по-нататъшно отлежаване винata могат да придобият керамиденочервени или керамидено-оранжеви оттенъци. Послевкусът е дълъг и меден. Вкусът им е мек, хармоничен, плътен и структуриран. Ароматите и послевкусът на ферментиралите в бъчви вина се определят от бъчвите.

* Максималното общо алкохолно съдържание трябва да е в рамките на разрешените граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

* Максимално съдържание на летливи киселини при младите вина: 9,16 meq/l

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 10,83

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

3. *Бели и червени вина „Tradicional Naturalmente Dulce“ (традиционни естествено сладки)*

Цветът на белите вина от този тип съответства на цвета на сухите бели вина; цветът на червените вина варира от гранатовочервен до кафяв. Ароматът е интензивен, балансиран и плътен, с нотки на плодове и/или конфитюр.

* Максималното общо алкохолно съдържание и максималното съдържание на серен диоксид трябва да са в рамките на разрешените граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 13

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Бели и червени вина „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“*

Цветът на белите вина варира от сламеножълт до златист с различна интензивност в зависимост от периода на стареене. Аромати на дървесина и препечен хляб. Балансирани. Цветът на червените вина варира от гранатовочервен до керамиденочервен в зависимост от периода на стареене. В процеса на стареене ароматите се преобразуват от плодови към дървесни и/или на препечен хляб. Вкусът е балансиран и плътен.

* Максималното общо алкохолно съдържание трябва да е в рамките на разрешените граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

* Минимално действително алкохолно съдържание: 9 % об. за белите вина и винata розе и 11,5 % об. за червените вина.

* Максимална летлива киселинност, изразена като оцетна киселина: 12,50 meq/l за винata „Crianza“ и 16,66 meq/l за винata „Reserva“ и „Gran Reserva“. Летливата киселинност, изразена като оцетна киселина, може да бъде надвишена с 1 meq/l за всеки алкохолен градус над 12 % об. до не повече от 20 meq/l за червените вина и 18 meq/l за белите вина.

* Максимално съдържание на серен диоксид: бели вина — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5g/l, и 250 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l; червени вина — 150 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Качествено пенливо вино*

Нюансите на пенливите бели вина варират от бледи до златисти и бляскави, докато вината розе са бледорозови. Мехурчетата са малки и устойчиви. Ароматите са добре изразени и чисти. Вкусът е комплексен и балансиран.

* Максималното общо алкохолно съдържание трябва да е в рамките на разрешените граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 11,66

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 185

6. *Искрящо вино*

Искрящите вина могат да бъдат бели с различни жълти оттенъци, вината розе — с различни нюанси на розово, а червените вина — с лилаво-червен цвят. Що се отнася до мириса, белите вина имат първични аромати, докато ароматите на вината розе и червените вина напомнят на червени плодове. Те имат комплексен и балансиран вкус, с добре изразен въглероден диоксид.

* Максималното общо алкохолно съдържание трябва да е в рамките на разрешените граници, определени от съответното законодателство на ЕС.

* Минимално действително алкохолно съдържание: 9 % об. за белите вина и вината розе и 11,5 % об. за червените вина.

* Максимално съдържание на серен диоксид: бели вина и вина розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5g/l, и 250 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l; червени вина — 150 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е ≥ 5 g/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 10,83

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

Обхванатите от съответното ЗНП бели вина, вина розе и червени вина трябва да се произвеждат изключително от разрешените сортове. Не е разрешено смесването на бели и червени сортове грозде.

Максималният коефициент на превръщане е 74 l вино за всеки 100 kg събрано грозде.

Белите вина и вината розе се произвеждат чрез смачкване на гроздовете; при последващото им отцеждане трябва да се приложи статичен или динамичен метод. Гроздето може да се накисне предварително за извличане на аромати и пигмент, като ферментирането на мъстта трябва да се извърши при максимална температура от 22 °C.

Гроздето за червените вина трябва да ферментира с ципите в продължение на най-малко три дни при максимална температура 28 °C.

5.2. *Максимални добиви*

1. Лози с чашовидна формировка

10 000 килограма грозде от хектар

74 хектолитра от хектар

2. Лоза с кордонни подпорни конструкции

13 000 килограма грозде от хектар

96,2 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Ла Манча е природен и исторически регион, разположен в автономната област Кастиля-Ла Манча в централната част на Испания. Той обхваща северната част на провинция Албасете, южната и югозападната част на Сиудад Реал, източната част на Толедо и югозападната част на провинция Куенка.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

AIREN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MENCÍA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA DULCE - CRUDIJERA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Вино*

Съставът на почвите в равнинната част на Ла Манча е резултат от утаяването на варовици, мергели и пясъци през миоцена, което придава на земята кафяв или червеникаво-кафяв цвят. Изобилието от варовикови почви в Ла Манча създава оптимални условия за производството на плътни червени вина, които са подходящи за отлежаване, докато пясъчните варовици обуславят доброто алкохолно съдържание на вината.

Вследствие на оскъдните валежи (300 до 350 mm годишно) и продължителното излагане на слънчева светлина (3 000 часа слънце) вината се отличават с наситен цвят и силно изразен интензитет на ароматите.

Средният добив от лозе е нисък, което също помага за осигуряването на отличен баланс на вината.

8.2. *Искрящо вино*

Екстремният континентален климат, съставът на червеникаво-кафявата почва и високите температури спомагат за обособяването на плодовите аромати и нюансите в искрящите вина. За тяхното производство се използват вината, описани в раздела относно вината. Следователно съдържанието на посочения раздел се отнася и за съответните вина.

8.3. *Качествено пенливо вино*

Географската среда позволява отглеждането на сортовете, определени в спецификацията, от които се получават богати и балансирани вина. По същия начин оскъдните валежи и часовете слънчева светлина са фактори за наличието на естествено алкохолно съдържание, което позволява производството на вина с установените нива на алкохолно съдържание. Като основна суровина за производството на пенливи вина се използват вината, посочени в раздела относно вината. Следователно съдържанието на посочения раздел се отнася и за пенливите вина.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За да се посочи един конкретен сорт грозде, най-малко 85 % от използваното грозде трябва да е от този сорт, което трябва да бъде отразено в регистрите на винарската изба.

Етикетите на качествените пенливи вина със ЗНП „La Mancha“ могат да включват обозначенията „Premium“ и „Reserva“.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Опаковането трябва да се извършва в определения район на производство. Производството на вината с наименование за произход не завършва с процеса на превръщане на мъстта във вино чрез алкохолна ферментация и други допълнителни процеси. За последен етап от производството на тези вина трябва да се счита опаковането, тъй като то обхваща допълнителни енологични практики — филтруване, стабилизиране и различни способи за коригиране на вината, които биха могли да окажат влияние върху характеристиките и спецификата на продукта. Бутилирането в района на производство позволява пряк контрол на операциите по опаковане и предотвратява възможни рискове при транспорта, например окисляване и топлинен стрес, които биха влошили физикохимичните и органолептичните характеристики на вината и биха засегнали тяхната стабилност.

**Връзка към продуктовата спецификация**

https://rec.castillalamancha.es/rec/public/documentacion/listadoDocs.faces#no-back-button