C/2025/2240

10.4.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/2240)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„La Mancha“

PDO-ES-A0045-AM06

Datum oznámení: 14.1.2025

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. VYLEPŠENÍ ZNĚNÍ

Popis:

V několika bodech specifikace se uvádí, že:

— mladá („Joven“) nebo nová („Nuevo“) a tradiční („Tradicional“) vína zahrnují bílá i červená vína, zcela nebo částečně zkvašená v sudech,

— přírodní sladká vína („naturalmente dulce“) mohou být bílá nebo červená,

— vína zrající v dubovém sudu („Roble“) mohou být bílá nebo červená,

— perlivá vína mohou být bílá, růžová nebo červená.

Změna se týká bodů 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 a 2.1.6 specifikace produktu. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, neboť nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Úprava slouží k upřesnění znění specifikace produktu.

2. ZMĚNY V ANALYTICKÝCH LIMITECH

Popis:

Pokud jde o obsah alkoholu, minimální hodnota skutečného a celkového obsahu alkoholu se stanoví v bodě 2.1 specifikace jakostních šumivých vín, protože tam omylem nebyla uvedena. Byla opravena chyba v bodě 2.1.5, pokud jde o minimální hodnotu skutečného obsahu alkoholu u těchto vín, která je 9 % (nikoli 10,5 %) objemových.

V souladu s platnými právními předpisy Společenství se doplňují limity celkového obsahu cukru pro „suchá“ a „polosuchá“ vína. Toto doplnění bylo provedeno v bodech 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 a 2.1.6. Z bodu 2.1.2 bylo rovněž odstraněno zbytečné omezení celkového obsahu cukru u přirozeně sladkých tradičních vín. Body 2.1.5 a 2.1.7 byly opraveny, aby bylo zřejmé, že celkový obsah cukru se vyjadřuje nejen jako glukóza a fruktóza, ale také jako sacharóza.

Bod 2.1.1 specifikace se mění s cílem zvýšit maximální hodnotu obsahu těkavých kyselin u mladých nebo nových vín z 8,33 na 9,16 meq/l. Tyto mezní hodnoty se pro vína „Tradicional“, „Roble“ a „de aguja“ (perlivá) (body 2.1.2, 2.1.3 a 2.1.6) zvyšují z 10 na 10,83 meq/l.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

V bodech 2.1.1, 2.1.2 a 2.1.6 specifikace produktu byl maximální obsah siřičitanů zvýšen na maximální hodnoty povolené příslušnými právními předpisy EU pro vína „Joven“, „Nuevo“ a „Tradicional“ (s výjimkou přirozeně sladkých vín, pro která byly zrušeny zvláštní limity) a perlivá vína. Tato změna se vztahuje rovněž na vína „Roble“, „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“ (body 2.1.3 a 2.1.4) a zahrnuje rovněž mezní hodnoty, pokud víno obsahuje 5 g/l nebo více cukru. Mezní hodnota pro siřičitany se u jakostních šumivých vín zvyšuje ze 160 g/l na 185 g/l (bod 2.1.5 specifikace).

Mezní hodnota suchého extraktu pro jakostní šumivá a perlivá vína (body 2.1.5 a 2.1.6 specifikace) se zrušuje, protože není nutná a platné právní předpisy nevyžadují její stanovení.

Změna se týká již uvedených bodů specifikace a bodu 4 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, neboť nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Cílem je nezatěžovat výrobce zbytečnými omezeními nad rámec toho, co vyžadují právní předpisy.

3. DOPLNĚNÍ NOVÉ ODRŮDY

Popis:

Doplňuje se bílá odrůda Albariño.

Změna se týká bodu 6 specifikace produktu a bodu 7 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, neboť nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Po posouzení přizpůsobení se této odrůdy oblasti a jejího přínosu pro víno se považuje za vhodné ji do CHOP zahrnout.

4. ZMĚNY PRAVIDEL UPRAVUJÍCÍCH BALENÍ

Popis:

Byla změněna pravidla o používání PET obalů a byl stanoven typ povoleného uzávěru.

Tato změna se týká bodu 8 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, neboť nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Cílem je zlepšit konzervaci a obchodní úpravu chráněného produktu.

5. ZLEPŠENÍ ODSTAVCE TÝKAJÍCÍHO SE KONTROLY

Popis:

Byly zadány údaje o příslušném orgánu a organizacích, které jsou v současné době odpovědné za ověřování souladu se specifikací produktu.

Tato změna se týká bodu 9 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Jedná se o standardní změnu, neboť nepředstavuje žádnou ze změn uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Úprava slouží k nápravě vynechání těchto údajů ve specifikaci.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

„La Mancha“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Mladá a tradiční bílá a růžová vína (kromě přirozeně sladkých vín) a bílá vína typu „Roble“ (zrající v dubovém sudu)*

Nízký obsah alkoholu. Bílá vína mají nazelenalé až žluté tóny, ale nedosahují zlatavých odstínů. Mají výraznou a ovocnou chuť s primárními aromaty, jsou mírně nakyslá a vyvážená.

Pokud zrála v sudech, mají žlutou až zlatavou nebo slámovou barvu s praženými nádechy a vanilkovým základem s dubovými a ovocnými tóny a s dlouhou dochutí.

Růžová vína mají různou barvu od růžové po lososově oranžovou s výraznými a primárními aromaty. Jsou mírně nakyslá, vyvážená a mají ovocnou chuť.

Vína kvašená v sudech se vyznačují sudovými aromaty a dochutí.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Maximální obsah těkavých kyselin v mladých vínech: 9,16 miliekvivalentu na litr

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 250 mg/l, pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9

— Minimální celková kyselost: 4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10,83

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

2. *Mladá a tradiční červená vína (kromě přirozeně sladkých vín) a červená vína typu „Roble“ (zrající v dubovém sudu)*

Fialově červená až granátová barva; jde o výrazná ovocná vína s primárními aromaty. Chuť je třísloviná a dobře vyvážená mezi alkoholem a kyselinou. Vína mají dlouhou dochuť a ovocnou chuť. Vína, která zrála v sudech, mají granátově červenou až rubínovou barvu. Jsou výrazně ovocná, s primárními a vanilkovými aromaty. Na patře zanechávají dlouhou a vyváženou dochuť s náznaky vanilky. Při dalším zrání mohou vína získat terakotové nebo terakotově oranžové zbarvení. Vína mají dlouhou dochuť a medovou chuť. Na patře jsou hladká, harmonická, kulatá a strukturovaná. Vína kvašená v sudech se vyznačují aromatem a dochutí získanými ze sudu.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Maximální obsah těkavých kyselin v mladých vínech: 9,16 miliekvivalentu na litr

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l, pokud je obsah cukru ≥ 5 g/l

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10,83

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

3. *Bílé a červené víno „Tradicional Naturalmente Dulce“ (přirozeně sladké tradiční víno)*

Bílá vína se vyznačují obdobnými vlastnostmi jako suchá vína, červená vína mají granátovou až kaštanovou barvu; intenzita aromatu je vysoká a připomíná ovoce a/nebo zavařeninu, víno je vyvážené a plné.

* Maximální celkový obsah alkoholu a maximální obsah oxidu siřičitého je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 13

— Minimální celková kyselost: 4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Bílá a červená vína s označením „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“*

Barva bílých vín se pohybuje od slámově žluté až po zlatavou různé intenzity v závislosti na stupni zrání. Vína mají aroma dřeva a pražení, jsou vyvážená. Barva červených vín se pohybuje od granátově po cihlově červenou v závislosti na stupni zrání. Aromata přecházejí od ovocných po dřevitá a/nebo pražená rovněž v závislosti na stupni zrání. Chuť na patře je vyvážená a plná.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Minimální skutečný obsah alkoholu: 9 % objemových u bílých a růžových vín a 11,5 % objemových u červených vín.

* Maximální obsah těkavých kyselin (vyjádřený jako kyselina octová): 12,50 meq/l pro vína „Crianza“ a 16,66 meq/l pro vína „Reserva“ a „Gran Reserva“. Obsah těkavých kyselin vyjádřený jako kyselina octová může být překročen o 1 meq/l na každý stupeň alkoholu převyšující 12 % objemových, nejvýše však 20 meq/l u červených vín a 18 meq/l u bílých vín.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: pro bílá vína 200 mg/l, je-li obsah cukru < 5 g/l; 250 mg/l, je-li obsah cukru ≥ 5 g/l. Červená vína: 150 mg/l, je-li obsah cukru < 5 g/l; 200 mg/l, je-li obsah cukru ≥ 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Jakostní šumivé víno*

Bílá šumivá vína mají barvu od světlé až po jasně zlatou, zatímco růžová vína jsou světle růžová. Bublinky jsou drobné a přetrvávající. Aromata jsou výrazná a čistá. Chuť je bohatá a vyvážená.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9

— Minimální celková kyselost: 4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 11,66

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 185

6. *Perlivé víno*

Perlivá vína mohou být bílá s různými odstíny žluté, růžová s různými odstíny růžové a červená s červenofialovou barvou. Vůně bílých vín se vyznačuje primárními aromaty, u růžových a červených vín pak intenzivními aromaty připomínajícími červené ovoce. Tato vína jsou plná a vyvážená. Obsahují oxid uhličitý.

* Maximální celkový obsah alkoholu je stanoven v mezích povolených příslušnými právními předpisy EU.

* Minimální skutečný obsah alkoholu: 9 % objemových u bílých a růžových vín a 11,5 % objemových u červených vín.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: pro bílá a růžová vína 200 mg/l, je-li obsah cukru < 5 g/l; 250 mg/l, je-li obsah cukru ≥ 5 g/l. Červená vína: 150 mg/l, je-li obsah cukru < 5 g/l; 200 mg/l, je-li obsah cukru ≥ 5 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4 gramy na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10,83

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Základní enologické postupy*

Zvláštní enologické postupy

Bílá, růžová a červená vína (s tímto CHOP) musí být vyrobena výhradně z povolených odrůd. Míchání bílých odrůd s modrými není povoleno.

Maximální výnos je 74 litrů vína na 100 kilogramů sklizených hroznů.

Výroba bílých a růžových vín probíhá rozdrcením hroznů. Slévání může být statické nebo dynamické. Hrozny mohou být předem macerovány za účelem extrakce aromat a barvy, přičemž mošt kvasí při teplotě nejvýše 22 °C.

U červených vín probíhá kvašení v kontaktu se slupkami po dobu minimálně 3 dnů při maximální teplotě 28 °C.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Vinice vedené systémem gobelet

10 000 kilogramů hroznů na hektar

74 hektolitrů na hektar

2. Vinice se stěnovou výsadbou

13 000 kilogramů hroznů na hektar

96,2 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

La Mancha je přírodní a historický region autonomní oblasti Kastilie-La Mancha ve středním Španělsku. Zahrnuje severní část provincie Albacete, jižní a jihozápadní část provincie Ciudad Real, východní část provincie Toledo a jihozápadní část provincie Cuenca.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

AIRÉN

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Víno*

Složení půdy na planině La Mancha, která vznikla miocenním usazováním vápenců, slínů a písků, jí dodává hnědou nebo hnědočervenou barvu. Díky hojnému výskytu vápencových půd má oblast La Mancha příznivé podmínky pro produkci červených vín s plným tělem vhodných ke zrání, přičemž písčité vápence propůjčují vínu dobrý obsah alkoholu.

Suché podnebí (300 až 350 mm srážek ročně) a vysoký sluneční osvit (3 000 hodin slunečního svitu) dávají vzniknout intenzivně zbarveným vínům s výrazně zesílenou intenzitou aromatu.

Průměrné výnosy na vinicích jsou nízké, což rovněž přispívá k velké vyváženosti vín.

8.2 *Perlivé víno*

Výrazně kontinentální klima, složení půdy hnědočerveného zabarvení a vysoké teploty propůjčují perlivým vínům ovocná aromata a odstíny. Při výrobě těchto perlivých vín se používají vína popsaná v odstavci věnovaném vínům. Proto se informace uvedené ve zmiňovaném odstavci vztahují i na tato vína.

8.3 *Jakostní šumivé víno*

Zeměpisné prostředí umožňuje pěstování odrůd uvedených ve specifikaci produktu, které vínům propůjčují plnost a vyváženost. Sucho a velký počet hodin slunečního svitu jsou pak základem pro přirozený objemový obsah alkoholu, který umožňuje produkovat vína s definovaným obsahem alkoholu. Jako základní vína pro výrobu šumivého vína se používají vína uvedená v odstavci týkajícím se vína. Proto se informace uvedené ve zmiňovaném odstavci vztahují i na tato vína.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Pro označení konkrétní jediné moštové odrůdy je nezbytné, aby nejméně 85 % použitých hroznů pocházelo z této odrůdy, což musí být prokázáno v evidenci zemědělského podniku.

Na etiketách jakostních šumivých vín s chráněným označením původu „La Mancha“ se mohou používat označení „Premium“ a „Reserva“.

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Balení musí probíhat ve vymezené oblasti produkce. Výroba vín s označením původu nekončí procesem přeměny moštu na víno alkoholovým kvašením a jinými doplňkovými postupy, ale jeho balením. To se musí považovat za závěrečnou fázi výroby těchto vín, protože zahrnuje doplňkové enologické postupy, které mohou ovlivnit specifické vlastnosti vína, konkrétně: filtraci, stabilizaci a různé další druhy úprav. Plnění do lahví v oblasti produkce umožňuje přímou kontrolu procesu balení a zamezuje možným rizikům při přepravě, jako je oxidace a tepelný stres, která by mohla nepříznivě ovlivnit fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti vín a jejich stabilitu.

Odkaz na specifikaci produktu

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