C/2025/2240

10.4.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/2240)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»La Mancha«

PDO-ES-A0045-AM06

Meddelelsesdato: 14. januar 2025

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. FORBEDRINGER AF TEKSTEN

Beskrivelse:

Det præciseres flere steder i produktspecifikationen, at:

— unge (»joven«) eller nye (»nuevo«) og traditionelle (»tradicional«) vine omfatter både hvidvine og rødvine, der er helt eller delvis gæret på fade

— naturligt søde (»naturalmente dulce«) vine kan være hvidvine eller rødvine

— »roble«-vine (egetræslagrede vine) kan være hvidvine eller rødvine

— perlevine (»vinos de aguja«) kan være hvidvine, rosévine eller rødvine.

Denne ændring vedrører punkt 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 og 2.1.6 i produktspecifikationen. Enhedsdokumentet berøres ikke.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Ændringen gør produktspecifikationens ordlyd klarere.

2. ÆNDRINGER AF GRÆNSEVÆRDIERNE FOR DE ANALYTISKE KENDETEGN

Beskrivelse:

I punkt 2.1 i produktspecifikationen fastsættes grænseværdierne for det virkelige og det minimale totale alkoholindhold i mousserende kvalitetsvine, som ved en fejl var blevet udeladt. En skrivefejl i punkt 2.1.5 vedrørende det minimale virkelige alkoholindhold i disse vine er blevet rettet til 9 % vol. (ikke 10,5 % vol.).

Grænseværdierne for det totale sukkerindhold i »tørre« og »halvtørre« vine er blevet suppleret i overensstemmelse med den gældende EU-lovgivning. Dette er sket i punkt 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4. og 2.1.6. Den unødvendige grænseværdi for det totale sukkerindhold i naturligt søde traditionelle vine udgår også fra punkt 2.1.2. Punkt 2.1.5 og 2.1.7 er blevet rettet for at præcisere, at det totale sukkerindhold ikke kun udtrykkes i glucose og fructose, men også i saccharose.

Punkt 2.1.1 i produktspecifikationen er blevet ændret for at sætte det maksimale indhold af flygtige syrer for unge eller nye vine op fra 8,33 til 9,16 meq/l. Disse grænseværdier er blevet sat op fra 10 til 10,83 meq/l for traditionelle vine, »roble«-vine og perlevine (punkt 2.1.2, 2.1.3 og 2.1.6).

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Grænseværdierne for det maksimale indhold af sulfitter er blevet sat op til de maksimale niveauer, der er tilladt i henhold til den relevante EU-lovgivning for unge, nye eller traditionelle vine (med undtagelse af naturligt søde vine, hvor de specifikke grænseværdier er blevet fjernet) og perlevine i henholdsvis punkt 2.1.1, 2.1.2 og 2.1.6 i produktspecifikationen. Denne ændring er ligeledes blevet foretaget for »roble«-, »crianza«-, »reserva«- og »gran reserva«-vine (punkt 2.1.3 og 2.1.4), men omfatter også grænseværdier, hvor vinen indeholder 5 g/l sukker eller derover. Grænseværdien for sulfitter er sat op fra 160 g/l til 185 g/l for mousserende kvalitetsvine (punkt 2.1.5 i produktspecifikationen).

Grænseværdien for tørstofindholdet i mousserende kvalitetsvine og perlevine (punkt 2.1.5 og 2.1.6 i produktspecifikationen) udgår, da den ikke er nødvendig, og den gældende lovgivning ikke kræver, at den fastsættes.

Denne ændring vedrører ovennævnte punkter i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet er ikke at bebyrde producenterne med unødige restriktioner ud over dem, som lovgivningen kræver.

3. TILFØJELSE AF EN NY SORT

Beskrivelse:

Den hvide sort Albariño er blevet tilføjet.

Denne ændring vedrører punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 7 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Efter at have vurderet dens tilpasning til området og dens bidrag til vinen anses det for hensigtsmæssigt at medtage den i den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

4. ÆNDRING AF REGLERNE FOR EMBALLERING

Beskrivelse:

Bestemmelserne om anvendelse af PET-emballage er blevet ændret, og den tilladte type lukning er blevet fastlagt.

Denne ændring vedrører punkt 8 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Formålet er at forbedre det beskyttede produkts holdbarhed og præsentation.

5. FORBEDRING AF AFSNITTET OM KONTROL

Beskrivelse:

Der er medtaget nærmere oplysninger om den kompetente myndighed og de organer, der aktuelt er ansvarlige for at kontrollere produktspecifikationens overholdelse.

Denne ændring vedrører punkt 9 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

Rettelse af oplysninger, der var udeladt i produktspecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

La Mancha

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Unge og traditionelle hvidvine og rosévine (undtagen naturligt søde vine) og »roble«-hvidvine (egetræslagrede hvidvine)*

Lavt alkoholindhold. Hvidvinene bevæger sig i farven fra grønlig til gul, men ikke helt gylden. De er kraftige og frugtagtige med primære aromaer, let syrlige og afbalancerede.

Hvis de har været lagret på fade, er deres farve gul til gylden eller strågul med ristede noter på en baggrund af vanilje og lange frugtagtige egetræsnoter.

Rosévinenes farve varierer fra rosa til laksefarvet, med kraftige og primære aromaer. De er let syrlige og afbalancerede og har en frugtagtig smag.

Fadlagrede vine har aromaer og en eftersmag, der bærer præg af fadet.

* Det maksimale totale alkoholindhold ligger inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer i unge vine: 9,16 meq/l

* Maksimalt indhold af sulfitter: 250 mg/l, hvis sukker ≥ 5 g/l

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 10,83

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

2. *Unge og traditionelle rødvine (undtagen naturligt søde vine) og »roble«-rødvine (egetræslagrede rødvine)*

Vinene er purpurrøde til granatæblefarvede, kraftige, frugtagtige og med primære aromaer. Smagen er tanninsk med et afbalanceret alkoholindhold/syreindhold og lang og frugtagtig. De vine, der er lagret på fad, varierer fra granatæblefarvet til rubinrød. De er kraftige, frugtagtige med primære aromaer og vaniljearoma. I munden er de lange og afbalancerede med spor af vanilje. Med yderligere lagring kan vinene få terrakottatoner eller orange toner. De er lange og honningagtige. I munden er de glatte, harmoniske, runde og strukturerede. I fadgærede vine giver fadet aromaer og eftersmag.

* Det maksimale totale alkoholindhold ligger inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer i unge vine: 9,16 meq/l

* Maksimalt indhold af sulfitter: 200 mg/l, hvis sukker ≥ 5 g/l

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 10,83

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

3. *Naturligt søde traditionelle hvidvine og rødvine*

Som tørheden [sic] i hvidvinene og fra granatrød til gyldenbrun i rødvinene. Stærkt aromatisk med præg af frugt og/eller syltetøj, afbalanceret og fyldig.

* Det maksimale totale alkoholindhold og det maksimale sulfitindhold skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 13

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *Hvidvin og rødvin benævnt »crianza«, »reserva« og »gran reserva«*

Hvidvinene varierer fra strågul til gylden med forskellig intensitet afhængigt af alder. Træagtige og ristede aromaer. Afbalanceret. Rødvinene varierer fra granatrød til terrakotta afhængigt af alder. Med alderen går aromaerne fra frugtagtig til træagtig og/eller ristet. I munden er de afbalancerede og fyldige.

* Det maksimale totale alkoholindhold skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

* Det minimale virkelige alkoholindhold er 9 % vol. for hvidvine og rosévine og 11,5 % vol. for rødvine.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer udtrykt i eddikesyre: 12,50 meq/l for »crianza«-vine og 16,66 meq/l for »reserva«- og »gran reserva«-vine. Indholdet af flygtige syrer udtrykt i eddikesyre må overskrides med 1 meq/l for hver alkoholgrad over 12 % vol., dog højst 20 meq/l for rødvine og 18 meq/l for hvidvine.

* Maksimalt indhold af sulfitter: Hvidvine: 200, hvis sukker < 5 g/l, og 250, hvis sukker ≥ 5 g/l. Rødvine: 150, hvis sukker < 5 g/l, og 200, hvis sukker ≥ 5 g/l.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *Mousserende kvalitetsvin*

De mousserende hvidvine har forskellige nuancer fra bleg til gylden og lys, mens rosévinene er lyserøde. Boblerne er små og vedvarende. Aromaerne er rene og frugtagtige. Smagen er bred og afbalanceret.

* Det maksimale totale alkoholindhold skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 11,66

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 185

6. *Perlevin*

Perlevine kan være hvidvine med forskellige gule toner, rosévine med forskellige nuancer af lyserød og rødvine med en purpurrød farve. I næsen har hvidvinene primære aromaer, mens rosévinene og rødvinene har intense aromaer, der minder om røde frugter. De er brede og afbalancerede vine med fremtrædende kuldioxid.

* Det maksimale totale alkoholindhold skal ligge inden for de lovbestemte grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

* Minimalt virkeligt alkoholindhold: 9 % vol. for hvidvine og rosévine og 11,5 % vol. for rødvine.

* Maksimalt indhold af sulfitter: hvidvine og rosévine: 200, hvis sukker < 5 g/l, og 250, hvis sukker ≥ 5 g/l. Rødvine: 150, hvis sukker < 5 g/l, og 200, hvis sukker ≥ 5 g/l.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 10,83

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Hvidvine, rosévine og rødvine, der er omfattet [af denne BOB], må udelukkende fremstilles af de tilladte sorter. Det er ikke tilladt at blande hvidvins- og rødvinssorter.

Den maksimale omregningssats er 74 liter vin pr. 100 kg høstede druer.

Hvid- og rosévinene fremstilles ved at knuse klaserne og tappe mosten enten statisk eller dynamisk. De kan udblødes på forhånd for at trække aromaer og farve ud, og de skal gæres ved en temperatur på højst 22 °C.

Rødvinene skal gæres med skallerne i mindst tre dage ved en temperatur på højst 28 °C.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Vindyrkningsarealer beskåret efter gobeletmetoden

10 000 kg druer pr. hektar

74 hl pr. hektar

2. Vindyrkningsarealer beskåret efter espaliermetoden

13 000 kg druer pr. hektar

96,2 hl pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

La Mancha er en naturlig og historisk region i den selvstyrende region Castilla-La Mancha i det centrale Spanien. Den dækker den nordlige del af provinsen Albacete, den sydlige og sydvestlige del af Ciudad Real, den østlige del af Toledo og den sydvestlige del af provinsen Cuenca.

7. **Druesort(er)**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MENCÍA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA DULCE – CRUDIJERA

MUSCAT OF ALEXANDRIA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Vin*

La Mancha-slettens jord er sammensat af aflejringer af miocæn kalksten, mergel og sand, der giver jorden en brun eller rødbrun farve. De mange kalkholdige jorder i La Mancha gør området velegnet til fremstilling af fyldige rødvine, der er egnet til lagring, mens den sandede kalksten giver vinen en behagelig styrke.

Manglen på nedbør (300-350 mm om året) og den høje eksponering for sollys (3 000 soltimer) giver stærkt farvede vine med en klart øget aromatisk intensitet.

Det gennemsnitlige vinudbytte er lavt, hvilket også bidrager til at give vinene en fremragende balance.

8.2. *Perlevin*

Det ekstreme fastlandsklima, den rødbrune jords sammensætning og de høje temperaturer skaber frugtagtige aromaer og toner i perlevinene. De vine, der er beskrevet i vinafsnittet, anvendes til fremstilling af disse vine. Indholdet af dette afsnit gælder derfor også for disse vine.

8.3. *Mousserende kvalitetsvin*

Det geografiske miljø gør det muligt at dyrke de sorter, der er fastsat i produktspecifikationen, hvilket giver vinene bredde og balance. På samme måde giver den manglende nedbør og de mange timers sollys et naturligt alkoholindhold, der gør det muligt at fremstille vine med det fastsatte alkoholindhold. Til fremstilling af mousserende vin anvendes de vine, der er nævnt i afsnittet om vin, som basisvin. Indholdet af dette afsnit gælder derfor også for mousserende vine.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen

For at der kan angives en bestemt enkelt druesort, skal mindst 85 % af de anvendte druer være af denne sort, hvilket skal anføres i vinbrugets registre.

De mousserende kvalitetsvine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »La Mancha«, kan på mærkningen anvende angivelserne »Premium« og »Reserva«.

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen

Emballeringen skal finde sted inden for det afgrænsede produktionsområde. Produktionen af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse slutter ikke med den proces, der består i at forarbejde most til vin ved hjælp af alkoholgæring og andre supplerende processer, men snarere med emballeringen. Dette skal betragtes som den sidste fase af produktionen af disse vine, idet den involverer andre ønologiske fremgangsmåder, der vil kunne få indvirkning på de særlige kendetegn, navnlig filtrering, stabilisering og forskellige typer korrigerende foranstaltninger. Aftapning i produktionsområdet giver mulighed for direkte kontrol med emballeringen, og eventuelle transportrisici undgås, såsom oxidation og varmestress, som vil forringe vinenes fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber og påvirke deres stabilitet.

Link til produktspecifikationen

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