Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/2240

10.4.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/2240)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„La Mancha“

PDO-ES-A0045-AM06

Datum der Mitteilung: 14.1.2025

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. VERBESSERUNGEN DES TEXTES

Beschreibung:

An verschiedenen Stellen der Produktspezifikation wird präzisiert, dass

— Weine mit der Bezeichnung „Joven“, „Nuevo“ oder „Tradicional“ auch Weiß- und Rotweine umfassen, die vollständig oder teilweise im Fass gereift sind;

— es sich bei „natürlichen Süßweinen“ um Weiß- oder Rotweine handeln kann;

— es sich bei Weinen mit der Bezeichnung „Roble“ um Weiß- oder Rotweine handeln kann;

— es sich bei Perlweinen um Weiß-, Rosé- oder Rotweine handeln kann.

Diese Änderung betrifft die Nummern 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 und 2.1.6 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Änderung wird zum Anlass genommen, den Wortlaut der Produktspezifikation zu verbessern.

2. ÄNDERUNG DER ANALYSEGRENZWERTE

Beschreibung:

In Nummer 2.1 der Produktspezifikation werden der minimale vorhandene Alkoholgehalt und der Mindestgesamtalkoholgehalt für Qualitätsschaumweine festgelegt, die irrtümlicherweise zuvor nicht aufgeführt waren. In Nummer 2.1.5 wird ein Fehler bei der Angabe des minimalen vorhandenen Alkoholgehalts korrigiert, der bei 9 % vol und nicht bei 10,5 % vol liegt.

Die Grenzwerte für den Gesamtzuckergehalt von trockenen und halbtrockenen Weinen gemäß geltendem EU-Recht werden ergänzt. Diese Änderung betrifft die Nummern 2.1.1., 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 und 2.1.6. Ferner wird in Nummer 2.1.2 die Angabe des Grenzwerts für den Gesamtzuckergehalt bei traditionellen natürlichen Süßweinen gestrichen, da sie nicht notwendig ist. In den Nummern 2.1.5 und 2.1.7 wird korrigiert, dass der Gesamtzuckergehalt nicht nur als Glukose plus Fruktose, sondern auch in Saccharose ausgedrückt wird.

Nummer 2.1.1 der Produktspezifikation wird geändert, indem die Grenzwerte für den Maximalgehalt an flüchtiger Säure der Weine mit der Bezeichnung „Joven“ oder „Nuevo“ von 8,33 auf 9,16 meq/l angehoben werden. Für Weine mit den Bezeichnungen „Tradicional“ und „Roble“ sowie für Perlweine (Nummern 2.1.2, 2.1.3 und 2.1.6) wird der Grenzwert von 10 auf 10,83 meq/l angehoben.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Die Grenzwerte für den Höchstgehalt an Schwefeldioxid werden auf die Werte angehoben, die gemäß den geltenden Unionsvorschriften zulässig sind, und zwar für Weine mit der Bezeichnung „Joven“ oder „Nuevo“, „Tradicional“ (außer natürliche Süßweine, für die die spezifischen Grenzwerte gestrichen werden) und für Perlweine. Die Änderung betrifft also die Nummern 2.1.1, 2.1.2 und 2.1.6 der Produktspezifikation. Die gleiche Änderung wird für Weine mit den Bezeichnungen „Roble“, „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ (Nummern 2.1.3 und 2.1.4 der Produktspezifikation) vorgenommen; dabei werden jedoch auch Grenzwerte für den Fall aufgenommen, dass der Wein einen Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr aufweist. Für Qualitätsschaumweine (Nummer 2.1.5 der Produktspezifikation) wird der Höchstgehalt an Schwefeldioxid von 160 auf 185 g/l angehoben.

Der Grenzwert für Trockensubstanz in Qualitätsschaumweinen und Perlweinen (Nummern 2.1.5 und 2.1.6 der Produktspezifikation) wird gestrichen, da er nicht erforderlich ist und nach den geltenden Rechtsvorschriften nicht festgelegt werden muss.

Diese Änderung betrifft die genannten Nummern der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Erzeuger sollen nicht mit unnötigen Beschränkungen belastet werden, die über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinausgehen.

3. AUFNAHME EINER NEUEN REBSORTE

Beschreibung:

Die weiße Rebsorte Albariño wird aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Nach Prüfung ihrer Anpassung an das Gebiet und ihres Beitrags zum Wein wird es als angemessen erachtet, die Rebsorte in die g. U. aufzunehmen.

4. ÄNDERUNGEN DER REGELUNGEN ZU BEHÄLTNISSEN

Beschreibung:

Die Regelung über die Verwendung von PET-Behältnissen wird geändert und es wird festgelegt, welche Art von Verschluss zulässig ist.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Änderung zielt auf eine bessere Haltbarmachung und Aufmachung des geschützten Erzeugnisses ab.

5. VERBESSERUNG DES WORTLAUTS DES ABSCHNITTS ÜBER DIE KONTROLLE

Beschreibung:

Es werden Daten der zuständigen Behörde und der derzeit mit der Prüfung der Einhaltung der Produktspezifikation beauftragten Stellen aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Die Änderung wird zum Anlass genommen, das Fehlen dieser Angaben in der Produktspezifikation zu berichtigen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

La Mancha

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Junge und traditionelle Weiß- und Roséweine (außer natürliche Süßweine) und in Eichenfässern gegorener Weißwein („Roble“)*

Niedriger Alkoholgehalt. Die Weißweine zeichnen sich durch grünliche bis gelbe Farbnuancen aus, die jedoch nicht bis goldfarben reichen, und sind fehlerfrei, fruchtig und mit leicht säurehaltigen und ausgewogenen Primäraromen.

Nach dem Ausbau im Fass ist die Farbe gelb bis goldfarben oder strohgelb und der Wein zeichnet sich durch Röstaromen und Vanillehintergrund sowie fruchtige und anhaltende Eichennoten aus.

Die Farbe der Roséweine reicht von rosafarben bis orange-lachsfarben, sie zeichnen sich durch fehlerfreie Aromen und Primäraromen aus, sind leicht säurehaltig und ausgewogen und haben einen fruchtigen Geschmack.

Die im Fass gegorenen Weine sind durch Aromen und einen Abgang mit Anklängen von Eiche gekennzeichnet.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Vorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Jungweine: maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 9,16 meq/l

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 250 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

2. *Junge und traditionelle Rotweine (außer natürliche Süßweine) und in Eichenfässern gegorener Rotwein („Roble“)*

Purpurrot bis granatrot, fehlerfrei, fruchtig und mit Primäraromen, mit Tanningeschmack und einem ausgewogenen Verhältnis von Alkohol und Säure, anhaltend und fruchtig. Nach dem Ausbau im Fass ist die Farbe granat- bis rubinrot. Fehlerfrei, fruchtig, mit Primär- und Vanillearomen. Am Gaumen lange anhaltend und ausgewogen, mit Nuancen von Vanille. Bei längerer Reifung können die Weine ziegelrote oder gelbbraune/orange Töne aufweisen, sie haben einen langanhaltenden und milden Geschmack. Am Gaumen sind sie weich, harmonisch, rund und mit Struktur. Die im Fass gegorenen Weine zeichnen sich durch Aromen und einen Abgang mit Anklängen von Eiche aus.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Vorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Jungweine: maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 9,16 meq/l

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

3. *Traditioneller natürlicher weißer und roter Süßwein*

Die Weißweine haben dieselben Farbeigenschaften wie die trockenen Weißweine, im Falle der Rotweine granatrote bis braune Farbe; darüber hinaus haben sie eine starke aromatische Intensität mit Anklängen von Früchten und/oder Konfitüren und sind ausgewogen und mit Körper.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt und der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegen innerhalb der nach den einschlägigen EU-Vorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *Weißwein und Rotwein „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“*

Die Weißweine haben eine je nach Grad der Reifung unterschiedlich intensive stroh- bis goldgelbe Farbe. Holz- und Röstaromen. Ausgewogen. Je nach Reifung sind die Rotweine granatrot bis ziegelrot und haben Frucht- bis Holz- und/oder Röstaromen. Am Gaumen ausgewogen und mit Körper.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Vorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Der vorhandene Mindestalkoholgehalt liegt für Weißweine und Roséweine bei 9 % vol und für Rotweine bei 11,5 % vol.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (ausgedrückt als Essigsäure): 12,50 meq/l für „Crianza“-Weine und 16,66 meq/l für „Reserva“- und „Gran Reserva“-Weine. Der maximale Gehalt an flüchtiger Säure, ausgedrückt als Essigsäure, darf um 1 meq/l pro Volumenprozent Alkohol über 12 % vol bis maximal 20 meq/l bei Rotweinen und 18 meq/l bei Weißweinen überschritten werden.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weißweine: 200 bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l und 250 bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l. Rotweine: 150 bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l und 200 bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *Qualitätsschaumwein*

Die Farbtöne der weißen Schaumweine reichen von hell bis golden und sind leuchtend, die Farbtöne der Roséweine sind blassrosa. Die Perlage ist fein und langanhaltend. Die Weine zeichnen sich durch fehlerfreie und reine Aromen aus. Im Geschmack sind die Weine vollmundig und ausgewogen.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Vorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 11,66

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 185

6. *Perlwein*

Bei den Perlweinen kann es sich um Weißweine mit unterschiedlichen gelben Farbnuancen, um Roséweine in verschiedenen blassrosa Tönen und um Rotweine von purpurroter Farbe handeln. Der Duft der Weißweine ist durch Primäraromen und der der Rosé- und Rotweine durch kräftige Aromen mit Anklängen an rote Früchte gekennzeichnet. Es sind körperreiche, ausgewogene und kohlensäurebetonte Weine.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Vorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Der vorhandene Mindestalkoholgehalt liegt für Weißweine und Roséweine bei 9 % vol und für Rotweine bei 11,5 % vol.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß- und Roséweine: 200 bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l und 250 bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l. Rotweine: 150 bei einem Zuckergehalt von < 5 g/l und 200 bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren:

Die Erzeugung der Weiß-, Rosé- und Rotweine mit dem geschützten Namen erfolgt ausschließend aus den zugelassenen Sorten. Weiße und rote Rebsorten dürfen nicht vermischt werden.

Die Obergrenze für die Ausbeute beträgt 74 Liter Wein je 100 Kilogramm geerntete Trauben.

Zur Gewinnung der Weiß- und Roséweine werden die Trauben gemahlen; das Ablaufen erfolgt frei oder durch Pressen, gegebenenfalls nachdem die Trauben zuvor eingemaischt wurden, um Aromen und Farbe zu extrahieren. Der Most wird bei einer Temperatur von maximal 22 °C vergärt.

Bei den Rotweinen findet eine Maischegärung über einen Zeitraum von mindestens drei Tagen bei einer Höchsttemperatur von 28 °C statt.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rebflächen in Gobeleterziehung

10 000 kg Trauben pro Hektar

74 Hektoliter pro Hektar

2. Rebflächen in Spaliererziehung

13 000 kg Trauben pro Hektar

96,2 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

La Mancha ist eine natürliche und historische Region in der Autonomen Gemeinschaft Kastilien-La Mancha im Zentrum Spaniens, die sich über den nördlichen Teil der Provinz Albacete, den südlichen und südwestlichen Teil von Ciudad Real, den östlichen Teil von Toledo und den südwestlichen Teil der Provinz Cuenca erstreckt.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Wein*

Aufgrund der Zusammensetzung der Böden der Ebene von La Mancha, die auf die Sedimentation von Kalk, Mergel und Sand im Miozän zurückgehen, ist das Erdreich braun oder braun-rötlich. Die in La Mancha vorherrschenden kalkhaltigen Böden eignen sich für die Erzeugung von körperreichen Rotweinen, die für die Reifung geeignet sind, während die kalkhaltigen Sandböden dem Wein einen guten Alkoholgrad verleihen.

Die Trockenheit (Niederschlagsmengen von 300 bis 350 mm jährlich) und die hohe Sonneneinstrahlung (3 000 Sonnenstunden) geben den Weinen eine farbliche Intensität und verstärken eindeutig die Intensität des Aromas.

Die Durchschnittserträge der Rebflächen sind niedrig, was die hohe Ausgewogenheit der Weine begünstigt.

8.2. *Perlwein*

Das extrem kontinentale Klima, die Zusammensetzung des braun-rötlichen Bodens und die hohen Temperaturen sind Voraussetzungen für die fruchtigen Aromen und die Nuancen der Perlweine. Für die Erzeugung dieser Weine werden die im Absatz „Wein“ beschriebenen Weine eingesetzt. Folglich gelten die Angaben in dem Absatz gleichermaßen für diese Weine.

8.3. *Qualitätsschaumwein*

Die geografische Lage ermöglicht den Anbau der in der Produktspezifikation angegebenen Sorten, die den Weinen Körper und Ausgewogenheit verleihen; ebenso ergeben die Trockenheit und die Sonnenstunden einen natürlichen Alkoholgehalt, der die Erzeugung von Weinen mit einem bestimmten Alkoholgehalt ermöglicht. Für die Erzeugung von Perlweinen werden als Ausgangswein die im Absatz „Wein“ angegebenen Weine verwendet. Folglich gelten die Angaben in diesem Absatz gleichermaßen für die Perlweine.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Soll eine einzige, bestimmte Keltertraubensorte angegeben werden, müssen mindestens 85 % der verwendeten Trauben auf diese Sorte entfallen, was im Kellerbuch festzuhalten ist.

Die Qualitätsschaumweine der geschützten Ursprungsbezeichnung La Mancha dürfen auf dem Etikett die Angaben „Premium“ und „Reserva“ tragen.

Rechtsrahmen:

Nationales Recht

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Verpackung muss innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen. Die Erzeugung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung endet nicht mit der Umwandlung von Most in Wein durch alkoholische Gärung und andere ergänzende Verfahren, sondern mit der Abfüllung. Diese ist als letzte Phase der Erzeugung dieser Weine zu betrachten, da hier weitere önologische Verfahren zum Einsatz kommen, die sich auf die besonderen Eigenschaften auswirken können, insbesondere die Filterung, die Stabilisierung und verschiedene Arten von Korrekturmaßnahmen. Die Abfüllung innerhalb des Herstellungsgebiets ermöglicht die direkte Kontrolle der Abfüllvorgänge und vermeidet mögliche Transportrisiken wie Oxidation und Hitzestress, die negative Auswirkungen auf die physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale sowie die Stabilität hätten.

Link zur Produktspezifikation

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