Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2240

10.4.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/2240)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«La Mancha»

PDO-ES-A0045-AM06

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 14.1.2025

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΕΙΜΕΝΟΥ

Περιγραφή:

Σε διάφορα σημεία των προδιαγραφών προϊόντος διευκρινίζεται ότι:

— οι νεαροί («joven» ή «nuevo») και οι παραδοσιακοί («tradicional») οίνοι περιλαμβάνουν και τους λευκούς και ερυθρούς οίνους, οι οποίοι έχουν υποστεί πλήρη ή μερική ζύμωση σε βαρέλι.

— οι φυσικώς γλυκείς («naturalmente dulce») οίνοι μπορούν να είναι λευκοί ή ερυθροί.

— Οι οίνοι «roble» μπορούν να είναι λευκοί ή ερυθροί.

— Οι ημιαφρώδεις οίνοι μπορούν να είναι λευκοί, ερυθρωποί ή ερυθροί.

Τροποποιούνται τα σημεία 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 και 2.1.6 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24.3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Επί τη ευκαιρία διατυπώνονται σαφέστερα οι προδιαγραφές προϊόντος.

2. ΜΕΤΑΒΟΛΗ ΤΩΝ ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΟΡΙΩΝ

Περιγραφή:

Όσον αφορά τον αλκοολικό τίτλο, το σημείο 2.1 των προδιαγραφών καθορίζει το ελάχιστο όριο του αποκτημένου και του ολικού αλκοολικού τίτλου για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας, το οποίο είχε παραλειφθεί εκ παραδρομής. Στο σημείο 2.1.5 διορθώθηκε τυπογραφικό λάθος σχετικά με τον ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο, ο οποίος είναι 9 και όχι 10,5 % vol.).

Τα όρια των ολικών σακχάρων για τους ξηρούς και τους ημίξηρους οίνους συμπληρώνονται σύμφωνα με την ισχύουσα κοινοτική νομοθεσία. Η τροποποίηση αυτή αφορά τα σημεία 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4. και 2.1.6. Επιπλέον, στο σημείο 2.1.2, διαγράφεται το όριο των ολικών σακχάρων για τους φυσικώς γλυκείς παραδοσιακούς οίνους, καθότι ήταν περιττό. Τα σημεία 2.1.5 και 2.1.7 διορθώνονται για να διευκρινιστεί ότι τα ολικά σάκχαρα εκφράζονται όχι μόνο ως γλυκόζη και φρουκτόζη, αλλά και ως σακχαρόζη.

Τα όρια της μέγιστης πτητικής οξύτητας για τους νεαρούς οίνους («joven» ή «nuevo») αυξάνονται από τα 8,33 στα 9,16 meq/l και κατά συνέπεια τροποποιείται το σημείο 2.1.1 των προδιαγραφών προϊόντος. Για τους παραδοσιακούς οίνους και τους οίνους «roble» και τους ημιαφρώδεις οίνους (σημεία 2.1.2, 2.1.3 και 2.1.6), αυξάνονται από τα 10 στα 10,83 meq/l.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Τα ανώτατα όρια της περιεκτικότητας σε θειώδη αυξάνονται ως τα επιτρεπόμενα από την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία ανώτατα όρια για τους νεαρούς, τους παραδοσιακούς (με εξαίρεση τους φυσικώς γλυκείς, τα ειδικά όρια για τους οποίους διαγράφονται) και τους ημιαφρώδεις οίνους, στα σημεία 2.1.1, 2.1.2 και 2.1.6 των προδιαγραφών, αντίστοιχα. Η ίδια τροποποίηση γίνεται και στους οίνους «roble», «crianza», «reserva» και «gran reserva» (σημεία 2.1.3 και 2.1.4), για τους οποίους επιπλέον προβλέπονται όρια όταν έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l. Και για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας (σημείο 2.1.5 των προδιαγραφών προϊόντος) το όριο της περιεκτικότητας σε θειώδη αυξάνεται από τα 160 στα 185 g/l.

Διαγράφεται το όριο του ξηρού εκχυλίσματος για τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους ποιότητας (σημεία 2.1.5 και 2.1.6 των προδιαγραφών προϊόντος), καθώς δεν είναι αναγκαίο και η ισχύουσα νομοθεσία δεν απαιτεί τον προσδιορισμό του.

Η τροποποίηση αυτή αφορά τα προαναφερθέντα σημεία των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24.3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Στόχος είναι να μην επιβαρυνθούν οι παραγωγοί με περιττούς περιορισμούς πέραν των απαιτούμενων από τη νομοθεσία.

3. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Περιγραφή:

Προστίθεται η λευκή ποικιλία Albariño.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24.3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Αφού η ποικιλία αξιολογήθηκε ως προς την προσαρμογής της στην περιοχή και τη συμβολή της στον οίνο, κρίνεται σκόπιμη η προσθήκη της στην ΠΟΠ.

4. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Περιγραφή:

Οι κανόνες σχετικά με τη χρήση συσκευασιών τύπου PET τροποποιούνται και προσδιορίζεται ο τύπος του επιτρεπόμενου πώματος.

Τροποποιείται το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24.3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Στόχος είναι η βελτίωση της συντήρησης και της παρουσίασης του προστατευόμενου προϊόντος.

5. ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ

Περιγραφή:

Προστίθενται τα στοιχεία της αρμόδιας αρχής και των φορέων στους οποίους έχει επί του παρόντος ανατεθεί η επαλήθευση της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές προϊόντος.

Τροποποιείται το σημείο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, καθώς δεν συνεπάγεται καμία από τις τροποποιήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24.3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Επί τη ευκαιρία διορθώνεται η παράλειψη των εν λόγω πληροφοριών από τις προδιαγραφές προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

La Mancha

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

8. Ημιαφρώδης οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Νεαροί και παραδοσιακοί λευκοί και ερυθρωποί οίνοι (εκτός των φυσικώς γλυκών) και λευκοί οίνοι «roble»*

Χαμηλός αλκοολικός τίτλος. Οι αποχρώσεις των λευκών οίνων κυμαίνονται από πρασινωπές έως κίτρινες, χωρίς όμως να φτάνουν το χρυσοκίτρινο. Οι οίνοι είναι έντονοι και φρουτώδεις με πρωτογενή αρώματα, ελαφρώς όξινοι και ισορροπημένοι.

Αν έχουν παραμείνει σε βαρέλι, έχουν χρώμα κίτρινο έως χρυσοκίτρινο ή αχυροκίτρινο, καβουρδισμένες νότες σε φόντο βανίλιας, καθώς και μακράς διάρκειας νότες δρυός και φρούτων.

Το χρώμα των ερυθρωπών οίνων ποικίλλει από ρόδινο έως πορτοκαλί σομόν, με ειλικρινή αρώματα και πρωτογενή αρώματα. Είναι ελαφρώς όξινοι, ισορροπημένοι, με φρουτώδη γεύση.

Οι οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση σε βαρέλι έχουν αρώματα και επίγευση που παραπέμπουν στο βαρέλι.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος πρέπει να τηρεί τα επιτρεπόμενα όρια σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα των νεαρών οίνων: 9,16 meq/l

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη: 250 mg/l εάν τα σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 10,83

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

2. *Νεαροί και παραδοσιακοί ερυθροί οίνοι (εκτός των φυσικώς γλυκών) και ερυθροί οίνοι «roble»*

Με χρώμα ιώδες ως κόκκινο του γρανάτη, οι οίνοι είναι ειλικρινείς, φρουτώδεις, με πρωτογενή αρώματα. Στο στόμα έχουν τανική, μακρά και φρουτώδη γεύση, με σωστή ισορροπία αλκοόλης/οξύτητας. Οι οίνοι που έχουν παραμείνει σε βαρέλι έχουν χρώμα που ποικίλλει από κόκκινο του γρανάτη έως ρουμπινί. Είναι ειλικρινείς, φρουτώδεις, με πρωτογενή αρώματα και αρώματα βανίλιας. Στο στόμα έχουν διάρκεια και είναι ισορροπημένοι με τόνους βανίλιας. Με μακρύτερη παλαίωση, μπορούν να αποκτήσουν κεραμιδί ή πορτοκαλοκεραμιδί αποχρώσεις. Έχουν μεγάλη διάρκεια και μελωμένη γεύση. Στο στόμα, είναι απαλοί, αρμονικοί, καλά δομημένοι. Στους οίνους που έχουν υποστεί ζύμωση σε βαρέλι, τα αρώματα και η επίγευση προέρχονται από το βαρέλι.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος πρέπει να τηρεί τα επιτρεπόμενα όρια σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα των νεαρών οίνων: 9,16 meq/l

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη: 200 mg/l εάν τα σάκχαρα είναι ≥ 5 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 10,83

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

3. *Φυσικώς γλυκείς παραδοσιακοί λευκοί και ερυθροί οίνοι*

Οι λευκοί οίνοι έχουν χρώμα όμοιο με των ξηρών οίνων, ενώ το χρώμα των ερυθρών ποικίλλει από κόκκινο του γρανάτη έως καφεκόκκινο. Έντονα αρωματικοί,, παραπέμπουν σε φρούτα και/ή μαρμελάδες, ισορροπημένοι και με γεμάτο σώμα.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος και η μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη πρέπει να τηρούν τα επιτρεπόμενα όρια σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 13

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Οίνος λευκός και ερυθρός «crianza», «reserva» και «gran reserva»*

Οι λευκοί οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, με διαφορετικά επίπεδα έντασης ανάλογα με την ηλικία τους. Αρώματα ξύλου και καβουρδισμένα αρώματα. Ισορροπημένοι. Οι ερυθροί οίνοι έχουν χρώμα που ποικίλλει από κόκκινο του γρανάτη έως κεραμιδί ανάλογα με την ηλικία τους. Με την παλαίωση, τα αρώματα μετατρέπονται από φρουτώδη σε ξυλώδη και/ή καβουρδισμένα. Στο στόμα είναι ισορροπημένοι και με γεμάτο σώμα.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος πρέπει να τηρεί τα επιτρεπόμενα όρια σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

* Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι: 9 % vol. για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και 11,5 % vol. για τους ερυθρούς οίνους.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα, εκφραζόμενη ως οξικό οξύ: 12,50 meq/l για τους οίνους «crianza» και 16,66 meq/l για τους οίνους «reserva» και «gran reserva». Επιτρέπεται η υπέρβαση της πτητικής οξύτητας, εκφραζόμενης σε οξικό οξύ, κατά 1 meq/l για κάθε βαθμό αλκοόλης άνω του 12 % vol., με ανώτατο όριο τα 20 meq/l για τους ερυθρούς οίνους και τα 18 meq/l για τους λευκούς οίνους.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη: Λευκοί οίνοι: 200 εάν τα σάκχαρα είναι < 5 g/l· και 250 εάν είναι ≥ 5 g/l. Ερυθροί οίνοι: 150 εάν τα σάκχαρα είναι < 5 g/l· και 200 εάν είναι ≥ 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Οι αποχρώσεις των αφρωδών λευκών οίνων ποικίλλουν από ωχρές έως χρυσαφένιες και λαμπερές, ενώ οι αποχρώσεις των ερυθρωπών οίνων είναι ανοιχτές ρόδινες. Οι φυσαλίδες είναι μικρές και με διάρκεια. Τα αρώματα είναι ειλικρινή και φρουτώδη. Η γεύση είναι πληθωρική και ισορροπημένη.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος πρέπει να τηρεί τα επιτρεπόμενα όρια σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 11,66

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 185

6. *Ημιαφρώδης οίνος*

Οι ημιαφρώδεις οίνοι μπορεί να είναι λευκοί με διάφορες αποχρώσεις του κίτρινου, ερυθρωποί με διάφορες αποχρώσεις του ροζ και ερυθροί με πορφυροκόκκινο χρώμα. Στη μύτη, οι λευκοί οίνοι αναδίδουν πρωτογενή αρώματα, ενώ οι ερυθρωποί και οι ερυθροί έχουν έντονα αρώματα που παραπέμπουν σε κόκκινα φρούτα. Είναι πληθωρικοί και ισορροπημένοι οίνοι με έντονη παρουσία διοξειδίου του άνθρακα.

* Ο μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος πρέπει να τηρεί τα επιτρεπόμενα όρια σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

* Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος είναι: 9 % vol. για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και 11,5 % vol. για τους ερυθρούς οίνους.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θειώδη: Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι: 200 εάν τα σάκχαρα είναι < 5 g/l· και 250 εάν είναι ≥ 5 g/l. Ερυθροί οίνοι: 150 εάν τα σάκχαρα είναι < 5 g/l· και 200 εάν είναι ≥ 5 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 10,83

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική:

Οι λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί οίνοι που καλύπτονται από την ΠΟΠ παρασκευάζονται αποκλειστικά από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες. Δεν επιτρέπεται η ανάμειξη λευκών και ερυθρών ποικιλιών.

Ο μέγιστος συντελεστής μετατροπής είναι 74 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα οινοστάφυλων.

Οι λευκοί και οι ερυθρωποί οίνοι παρασκευάζονται με έκθλιψη των βοτρύων και στατική ή δυναμική απολάσπωση. Τα σταφύλια μπορούν να υποβάλλονται εκ των προτέρων σε διαβροχή για την εκχύλιση των αρωμάτων και του χρώματος, με ζύμωση του γλεύκους σε μέγιστη θερμοκρασία 22 °C.

Οι ερυθροί οίνοι υφίστανται ζύμωση με τα στέμφυλα επί τουλάχιστον 3 ημέρες σε μέγιστη θερμοκρασία 28 °C.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Αμπελώνες διαμορφωμένοι σε κυπελλοειδές σχήμα

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Αμπελώνες διαμορφωμένοι σε σπαλιέρα

13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

96,2 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η Λα Μάντσα είναι μια φυσική και ιστορική περιοχή που βρίσκεται στην αυτόνομη κοινότητα της Καστίλης-Λα Μάντσα, στο κέντρο της Ισπανίας. Περιλαμβάνει το βόρειο τμήμα της επαρχίας του Αλμπαθέτε, το νότιο και νοτιοδυτικό τμήμα της επαρχίας της Θιουδάδ Ρεάλ, το ανατολικό τμήμα της επαρχίας του Τολέδο και το νοτιοδυτικό τμήμα της επαρχίας της Κουένκα.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Οίνος*

Η σύσταση του εδάφους της πεδιάδας της Λα Μάντσα είναι αποτέλεσμα της ιζηματοποίησης ασβεστόλιθου, μάργας και άμμου κατά την εποχή του Μειόκαινου, η οποία σχηματίζει χώμα καστανού ή καστανοκόκκινου χρώματος. Μάλιστα, η αφθονία ασβεστολιθικών εδαφών στη Λα Μάντσα καθιστά την περιοχή ιδανική για την παραγωγή ερυθρών οίνων με γεμάτο σώμα, κατάλληλων για ωρίμαση, ενώ ο αμμώδης ασβεστόλιθος προσδίδει στον οίνο καλό αλκοολικό τίτλο.

Χάρη στις χαμηλές βροχοπτώσεις (300 έως 350 mm ετησίως) και στην έντονη ηλιοφάνεια (3 000 ώρες ηλιοφάνειας) παράγονται οίνοι με έντονο χρώμα και σαφώς ενισχυμένη αρωματική ένταση.

Η μέση απόδοση του αμπελώνα είναι χαμηλή, γεγονός που συμβάλλει επίσης στην εξαιρετική ισορροπία των οίνων.

8.2. *Ημιαφρώδης οίνος*

Το δριμύ ηπειρωτικό κλίμα, η σύσταση του καστανοκόκκινου εδάφους και οι υψηλές θερμοκρασίες προσδίδουν στους ημιαφρώδεις οίνους τα φρουτώδη αρώματα και τις αποχρώσεις τους. Για την παραγωγή των οίνων αυτών χρησιμοποιούνται οι οίνοι που περιγράφονται στην ενότητα σχετικά με τον οίνο. Ως εκ τούτου, το περιεχόμενο της εν λόγω ενότητας ισχύει και για τους οίνους αυτούς.

8.3. *Αφρώδης οίνος ποιότητας*

Το γεωγραφικό περιβάλλον επιτρέπει την καλλιέργεια των ποικιλιών που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος, οι οποίες προσδίδουν στους οίνους γεμάτο σώμα και ισορροπία. Ομοίως, η ξηρότητα και οι ώρες ηλιοφάνειας δίνουν φυσικό αλκοολικό τίτλο που επιτρέπει την παραγωγή οίνων με τα καθορισμένα επίπεδα αλκοολικού τίτλου. Για την παραγωγή των αφρωδών οίνων, χρησιμοποιούνται ως οίνοι βάσης οι οίνοι που αναφέρονται στην ενότητα σχετικά με τον οίνο. Ως εκ τούτου, το περιεχόμενο της εν λόγω ενότητας ισχύει και για τους αφρώδεις οίνους.

9. **Αλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, αλλες απαιτησεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για την αναγραφή της ονομασίας μόνο μίας συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου, τουλάχιστον το 85 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών πρέπει να ανήκουν στην ποικιλία αυτή, και αυτό πρέπει να αποτυπώνεται στα αρχεία του οινοποιείου.

Στην επισήμανση των αφρωδών οίνων ποιότητας της ΠΟΠ «La Mancha» μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις «Premium» και «Reserva».

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η παραγωγή των οίνων της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης δεν ολοκληρώνεται με τη μετατροπή του γλεύκους σε οίνο μέσω της αλκοολικής ζύμωσης και άλλων συμπληρωματικών διεργασιών, αλλά με τη συσκευασία, η οποία πρέπει να θεωρείται το τελικό στάδιο της παραγωγής των οίνων, δεδομένου ότι περιλαμβάνει πρόσθετες οινολογικές πρακτικές, όπως διήθηση, σταθεροποίηση και ποικίλες διορθώσεις, που ενδέχεται να επηρεάσουν τα χαρακτηριστικά και τις ιδιαιτερότητες τους Η εμφιάλωση εντός της περιοχής παραγωγής επιτρέπει τον άμεσο έλεγχο της διαδικασίας συσκευασίας και αποτρέπει ενδεχόμενους κινδύνους κατά τη μεταφορά, όπως η οξείδωση και η θερμική καταπόνηση, που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων και να επηρεάσουν τη σταθερότητά τους.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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