C/2025/2240

10.4.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/2240)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„La Mancha“

PDO-ES-A0045-AM06

Teate esitamise kuupäev: 14.1.2025

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. SÕNASTUSE PARANDAMINE

Kirjeldus

Tootespetsifikaadis on mitmes kohas täpsustatud, et:

— noored ehk uued veinid („joven“ ehk „nuevo“) ja traditsioonilised veinid („tradicional“) hõlmavad ka täielikult või osaliselt vaadis kääritatud valgeid ja punaseid veine;

— looduslikult magusad veinid („naturalmente dulces“) võivad olla nii valged kui ka punased veinid;

— veinid märkega „Roble“ võivad olla nii valged kui ka punased veinid;

— poolvahuveinid („vinos de aguja“) võivad olla nii valged, roosad kui ka punased veinid.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 ja 2.1.6, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

On kasutatud võimalust muuta tootespetsifikaadi sõnastus selgemaks.

2. ANALÜÜTILISTE PIIRNORMIDE MUUDATUSED

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi punktis 2.1 on sätestatud kvaliteetvahuveinide minimaalne tegelik alkoholisisaldus ja minimaalne üldalkoholisisaldus, mis varem oli ekslikult välja jäänud. Punktis 2.1.5 on parandatud viga seoses nende veinide minimaalse tegeliku alkoholisisaldusega, mis on 9 mahuprotsenti, mitte 10,5 mahuprotsenti.

Kuivade ja poolkuivade veinide üldsuhkrusisalduse piirnorme on täiendatud vastavalt kehtivatele liidu õigusaktidele. Seda on tehtud punktides 2.1.1., 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 ja 2.1.6. Lisaks on punktist 2.1.2 välja jäetud looduslikult magusate traditsiooniliste veinide üldsuhkrusisalduse piirnorm, kuna see ei ole vajalik. On parandatud punkte 2.1.5 ja 2.1.7 täpsustamaks, et üldsuhkrusisaldust ei väljendata mitte ainult glükoosi ja fruktoosina, vaid ka sahharoosina.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 2.1.1, kus noorte ehk uute veinide maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on tõstetud 8,33-lt 9,16-le milliekvivalendile liitri kohta. Traditsiooniliste veinide, märget „Roble“ kandvate veinide ja poolvahuveinide (punktid 2.1.2, 2.1.3 ja 2.1.6) puhul on see tõstetud 10-lt 10,83-le milliekvivalendile liitri kohta.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse piirnormi on suurendatud kehtivate liidu õigusaktidega lubatud kõrgeima tasemeni noorte ehk uute veinide, traditsiooniliste veinide (v.a looduslikult magusad veinid, mille piirnormid on välja jäetud) ja poolvahuveinide puhul vastavalt tootespetsifikaadi punktides 2.1.1, 2.1.2 ja 2.1.6. Sama muudatus on tehtud tähist „Roble“, „Crianza“, „Reserva“ ja „Gran Reserva“ kandvate veinide puhul (punktid 2.1.3 ja 2.1.4), kuid lisatud on ka piirnormid juhuks, kui veini suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta. Kvaliteetvahuveinide puhul (tootespetsifikaadi punkt 2.1.5) on vääveldioksiidi sisalduse piirnorm tõstetud 160 grammilt 185 grammile liitri kohta.

Välja on jäetud kvaliteetvahuveinide ja poolvahuveinide kuivekstrakti piirnorm (tootespetsifikaadi punktid 2.1.5 ja 2.1.6), kuna see ei ole vajalik ja kehtivates õigusaktides ei nõuta selle kindlaksmääramist.

Muudetud on tootespetsifikaadi nimetatud punkte ja muudetakse koonddokumendi punkti 4.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Eesmärk on mitte koormata tootjaid tarbetute piirangutega, mis lähevad kaugemale õigusaktide nõuetest.

3. UUE SORDI LISAMINE

Kirjeldus

Lisatud on valge sort „Albariño“.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 6 ja muudetakse koonddokumendi punkti 7.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

On hinnatud sordi kohanemist piirkonnaga ja selle lisaväärtust veinile ning leitud, et on asjakohane see kaitstud päritolunimetuse alla lisada.

4. PAKENDIEESKIRJADE MUUDATUSED

Kirjeldus

Muudetud on PET-pakendite kasutamist käsitlevaid norme ja kehtestatud on lubatud sulgemisviis.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 8, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Eesmärk on parandada kaitstud toote säilivust ja esitlusviisi.

5. KONTROLLI KÄSITLEVA PUNKTI TÄIENDAMINE

Kirjeldus

Lisatud on tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimiseks pädeva asutuse ja selleks volitatud asutuste andmed.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 9, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Tootespetsifikaati on lisatud ülalnimetatud puuduvad andmed.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

La Mancha

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valged ja roosad veinid, noored ja traditsioonilised veinid (v.a looduslikult magusad veinid) ning valged tammevaadis laagerdunud veinid*

Vähese alkoholisisaldusega. Valgete veinide värvus varieerub rohekatest toonidest kollaseni, kuid mitte kuldkollaseni, lõhn on puhas, puuviljane, on tunda sordist tulenevaid esmaseid aroome, veinid on kergelt happelise ja heas tasakaalus maitsega.

Kui vein on vaadis laagerdunud, on see kuld- või õlgkollase värvusega, tunda on röstimislõhna ja vanillinüansse, tammenoote, puuviljasust; püsiva järelmaitsega.

Roosa veini värvus varieerub roosakast toonist lõheoranžini, lõhn on puhas, sordist tulenevate esmaste aroomidega, kergelt happelise, heas tasakaalus ja puuviljase maitsega.

Vaadis kääritatud veini lõhnas ja järelmaitses on tunda vaadist tulenevaid varjundeid.

* Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

* Noore veini maksimaalne lenduvate hapete sisaldus: 9,16 milliekvivalenti liitri kohta.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: 250 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus ≥ 5 g/l.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 10,83

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

2. *Noored ja traditsioonilised punased veinid (v.a looduslikult magusad veinid) ning tammevaadis laagerdunud punased veinid*

Värvus varieerub lillakaspunasest granaatpunaseni, lõhn on puhas ja puuviljane, on tunda sordist tulenevaid esmaseid aroome, maitse on tanniinine ning hea happesuse ja alkoholisisalduse tasakaaluga, püsiva puuviljase järelmaitsega. Vaadis laagerdunud veini värvus varieerub granaatpunasest rubiinpunaseni. Lõhn on puhas, puuviljane, on tunda sordist tulenevaid esmaseid aroome ja vanillinüansse. Maitse on heas tasakaalus, on tunda vanillinüansse, pika järelmaitsega. Pikemalt laagerdudes võib vein omandada punakaspruune ja oranžikaid varjundeid, vein on püsiva mesise järelmaitsega, sametise, nüansirohke, täidlase ja hea struktuuriga maitsega. Vaadis kääritatud veinil on lõhnas ja järelmaitses tunda vaadist tulenevaid nüansse.

* Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

* Noore veini maksimaalne lenduvate hapete sisaldus: 9,16 milliekvivalenti liitri kohta.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus ≥ 5 g/l.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 10,83

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

3. *Valge vein ja punane looduslikult magus traditsiooniline vein*

Sarnaneb kuivade valgete veinidega, punase veini värvus varieerub granaatpunasest pruunini, väga jõulise aroomiga, mis meenutab puuvilju ja/või džemme, tasakaalustatud ja täidlase maitsega.

* Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus jäävad ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 13

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. *Tähiseid „crianza“, „reserva“ ja „gran reserva“ kandev valge ja punane vein*

Valge veini värvus varieerub õlgkollasest kuldkollaseni ning värvi sügavus sõltub laagerdumisastmest. Lõhnas on tunda puidu- ja röstimisnüansse. Maitse on tasakaalus. Punase veini värvus varieerub granaatpunasest tellispunaseni, olenevalt laagerdumisajast. Laagerdumise tõttu on ka lõhnas tunda puuviljasemaid noote või puidu- ja/või röstimisnüansse. Heas tasakaalus ja täidlase maitsega.

* Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

* Minimaalne tegelik alkoholisisaldus: valgete ja roosade veinide puhul 9 mahuprotsenti, punaste veinide puhul 11,5 mahuprotsenti.

* Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus, väljendatud äädikhappena: tähist „Crianza“ kandvate veinide puhul 12,50 milliekvivalenti liitri kohta (meq/l) ning tähist „Reserva“ või „Gran Reserva“ kandvate veinide puhul 16,66 milliekvivalenti liitri kohta. Äädikhappena väljendatud lenduvate hapete sisaldus võib olla 1 meq/l võrra suurem iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 12 mahuprotsenti, ning maksimaalselt 20 meq/l punaste veinide puhul ja 18 meq/l valgete veinide puhul.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: valged veinid: 200, kui suhkrusisaldus < 5g/l; 250, kui suhkrusisaldus ≥ 5 g/l. Punased veinid: 150, kui suhkrusisaldus < 5g/l; 200, kui suhkrusisaldus ≥ 5 g/l.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. *Kvaliteetvahuvein*

Valged vahuveinid on sädeleva värvusega, mis varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni; roosad vahuveinid on kahvaturoosad. Mullid on peened ja püsivad. Aroom on õrn ja puhas. Maitselt on veinid nüansirohked ja heas tasakaalus.

* Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 11,66

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 185

6. *Poolvahuvein*

Poolvahuveinid võivad olla valged, mille värvus varieerub eri kollastes toonides, roosad, mille värvus varieerub eri roosades toonides, ja lillakaspunase tooniga punased veinid. Valge veini lõhnas on tunda sordist tulenevaid esmaseid aroome, roosa ja punane vein on jõulise lõhnabuketiga, milles on tunda punaseid marju. Need on nüansirohke ja heas tasakaalus maitsega veinid, millel on tuntav süsinikdioksiidi sisaldus.

* Maksimaalne üldalkoholisisaldus jääb ettenähtud piiridesse kooskõlas asjakohaste ELi õigusaktidega.

* Minimaalne tegelik alkoholisisaldus: valgete ja roosade veinide puhul 9 mahuprotsenti, punaste veinide puhul 11,5 mahuprotsenti.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: valged ja roosad veinid: 200, kui suhkrusisaldus < 5g/l; 250, kui suhkrusisaldus ≥ 5 g/l. Punased veinid: 150, kui suhkrusisaldus < 5g/l; 200, kui suhkrusisaldus ≥ 5 g/l.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 10,83

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistamise eritavad*

Veinivalmistamise eritava

Kaitstud päritolunimetusega valgete, roosade ja punaste veinide valmistamisel kasutatakse üksnes lubatud sorte. Valgeid viinamarjasorte ei ole lubatud segada punastega.

100 kilogrammi saagi kohta saadakse kõige rohkem 74 liitrit veini.

Valgete ja roosade veinide valmistamisel kobarad purustatakse ja seejärel lastakse virdel nõrguda või see nõrutatakse, sealjuures võib enne toimuda leotamine lõhna- ja värvainete eraldamiseks, kääritades virret temperatuuril kuni 22 °C.

Punaseid veine kääritatakse koos pressimisjääkidega vähemalt kolm päeva temperatuuril kuni 28 °C.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Viinamarjaistandused, kus kasutatakse *goblet*'-meetodit ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamist

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

74 hektoliitrit hektari kohta

2. Viinamarjaistandused, kus kasutatakse spaleermeetodit ehk tugivõrestikul kasvatamist

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

96,2 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

La Mancha on Hispaania keskosas Castilla–La Mancha autonoomses piirkonnas asuv looduslik ja ajalooline piirkond, mis hõlmab Albacete provintsi põhjaosa, Ciudad Reali lõuna- ja edelaosa, Toledo idaosa ning Cuenca provintsi edelaosa.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Vein*

La Mancha tasandikul annab miotseeniaegse lubjakivi, mergeli ja liiva settimise tulemusel tekkinud koostisega muld pruuni või punakaspruuni pinnase. Lubjakivimuldaderikas La Mancha piirkond on ideaalne paik, kus toota täidlaseid punaseid veine, mis sobivad laagerdumiseks, ning ühtlasi annab liivane lubjakivi veinile meeldiva alkoholisisalduse.

Kuivus (300–350 mm sademeid aastas) ja rohke päikesepaiste (3 000 tundi) annavad tulemuseks intensiivse värvusega veinid, mille lõhnabukett on selgelt jõulisem.

Viinamarjaistanduste keskmine saagikus on väike, mis aitab samuti tagada veinide hea tasakaalu.

8.2. *Poolvahuvein*

Ekstreemne mandriline kliima, punakaspruuni pinnase mulla koostis ja kõrge temperatuur võimaldavad saada puuviljaste lõhnanüanssidega poolvahuveine. Nende veinide valmistamisel kasutatakse baasveinina veine, mida on kirjeldatud veinide punktis. Seetõttu kohaldatakse selles punktis sätestatut ka nende veinide suhtes.

8.3. *Kvaliteetvahuvein*

Geograafiline keskkond võimaldab kasvatada tootespetsifikaadis kindlaksmääratud sorte, mis annavad veinidele nüansirohkuse ja hea tasakaalu. Samuti annab sademete vähesus ja rohke päikesevalgus naturaalse alkoholisisalduse, mis võimaldab toota kindlaksmääratud alkoholisisaldusega veine. Vahuveinide tootmiseks kasutatakse baasveinina veine, mis on nimetatud veine käsitlevas punktis. Seetõttu kohaldatakse selles punktis sätestatut ka vahuveinide suhtes.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Ühe kindla viinamarjasordi nime kasutamiseks peab vähemalt 85 % viinamarjadest pärinema sellest sordist ja see peab olema sellisena kirjas ka veinikeldri registris.

Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide „La Mancha“ märgistusel võib kasutada tähiseid „Premium“ ja „Reserva“.

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Pakendamine peab toimuma määratletud tootmispiirkonnas. Päritolunimetusega veinide tootmine ei lõpe viinamarjavirde veiniks muutmisega alkoholkäärimise ja muude täiendavate protsesside abil, vaid pakendamisega. Pakendamist tuleb lugeda nende veinide tootmise viimaseks etapiks, kuna see hõlmab ka muid veinivalmistustavasid, mis võivad eriomadusi mõjutada, näiteks filtreerimine, stabiliseerimine ja mitmesugused parandusmeetmed. Villimine tootmispiirkonnas võimaldab otseselt kontrollida pakendamistoiminguid ja vältida võimalikke transpordiga kaasnevaid ohte, nagu oksüdatsioon ja ülekuumenemine, mis halvendaksid veinide füüsikalis-keemilisi ja organoleptilisi omadusi ning mõjutaksid nende stabiilsust.

Link tootespetsifikaadile

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