C/2025/2240

10.4.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/2240)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM06

Tiedonannon päivämäärä: 14.1.2025

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. TEKSTIIN TEHTÄVÄT PARANNUKSET

Kuvaus:

Tuote-eritelmän useissa kohdissa täsmennetään seuraavaa:

— nuoriin (joven) tai uusiin (nuevo) ja perinteisiin (tradicional) viineihin kuuluu sekä valko- että punaviinejä, jotka ovat kokonaan tai osittain tynnyreissä käyneitä.

— luontaisesti makeat viinit (naturalmente dulce) voivat olla valko- tai punaviinejä.

— tammiviinit (roble) voivat olla valko- tai punaviinejä.

— helmeilevät viinit (vinos de aguja) voivat olla valko-, rosee- tai punaviinejä.

Muutos koskee tuote-eritelmän kohtia 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 ja 2.1.6. Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Se selkeyttää tuote-eritelmän sanamuotoa.

2. ANALYYTTISTEN OMINAISUUKSIEN RAJA-ARVOIHIN TEHTÄVÄT MUUTOKSET

Kuvaus:

Tuote-eritelmän 2.1 kohdassa vahvistetaan todellisen alkoholipitoisuuden ja kokonaisalkoholipitoisuuden vähimmäistaso laatukuohuviineille, jotka oli aiemmin tahattomasti jätetty pois. Tuote-eritelmän 2.1.5 kohdassa oleva kirjoitusvirhe, joka koskee näiden viinien todellisen alkoholipitoisuuden vähimmäistasoa, on korjattu siten, että taso on 9 tilavuusprosenttia (ei 10,5 tilavuusprosenttia).

Kuivien ja puolikuivien viinien kokonaissokeripitoisuuden raja-arvoja on täydennetty voimassa olevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti. Näin tehtiin 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 ja 2.1.6 kohdassa. Luontaisesti makeiden perinteisten viinien kokonaissokeripitoisuuden raja-arvo on tarpeeton, minkä vuoksi se on poistettu 2.1.2 kohdasta. Kohtia 2.1.5 ja 2.1.7 on korjattu sen selventämiseksi, että kokonaissokeripitoisuus ilmaistaan glukoosin ja fruktoosin lisäksi myös sakkaroosina.

Tuote-eritelmän 2.1.1 kohtaa on muutettu nuorten ja uusien viinien haihtuvien happojen enimmäismäärien nostamiseksi arvosta 8,33 meq/l arvoon 9,16 meq/l. Raja-arvoja on nostettu arvosta 10 meq/l arvoon 10,83 meq/l perinteisten viinien, roble-viinien ja helmeilevien viinien osalta (2.1.2, 2.1.3 ja 2.1.6 kohta).

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

Sulfiittien enimmäismääriä on nostettu EU:n asiaa koskevassa lainsäädännössä sallituille enimmäistasoille nuorten, uusien ja perinteisten viinien (lukuun ottamatta luontaisesti makeita viinejä, joiden osalta raja-arvot on poistettu) ja helmeilevien viinien osalta tuote-eritelmän 2.1.1, 2.1.2 ja 2.1.6 kohdassa. Muutos koskee myös ”roble”-, ”crianza”-, ”reserva”- ja ”gran reserva” -viinejä (2.1.3 ja 2.1.4 kohta), mutta se sisältää myös raja-arvot, jos viini sisältää vähintään 5 g/l sokeria. Sulfiittirajaa nostetaan laatukuohuviinien osalta arvosta 160 g/l arvoon 185 g/l (tuote-eritelmän 2.1.5 kohta).

Laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien kuiva-aineen raja-arvo (tuote-eritelmän 2.1.5 ja 2.1.6 kohta) on poistettu, koska se ei ole tarpeellinen eikä voimassa olevassa lainsäädännössä edellytetä sen määrittämistä.

Muutos koskee edellä mainittuja tuote-eritelmän kohtia ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Tavoitteena on, että tuottajia ei rasiteta tarpeettomilla rajoituksilla, jotka ylittävät lainsäädännön vaatimukset.

3. UUDEN LAJIKKEEN LISÄÄMINEN

Kuvaus:

Lisätään valkoinen Albariño-lajike.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Kun on arvioitu lajikkeen sopeutuminen alueeseen ja sen vaikutus viiniin, katsotaan aiheelliseksi sisällyttää se suojattuun alkuperänimitykseen.

4. MUUTOKSET PAKKAAMISTA KOSKEVIIN SÄÄNTÖIHIN

Kuvaus:

Muutetaan PET-tyyppisten pakkausten käyttöä koskevaa asetusta ja vahvistetaan sallittu suljintyyppi.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Tavoitteena on parantaa suojatun tuotteen säilyvyyttä ja esillepanoa.

5. TARKASTUSTA KOSKEVAAN KOHTAAN TEHTÄVÄT PARANNUKSET

Kuvaus:

Lisätään tiedot toimivaltaisesta viranomaisesta ja laitoksista, jotka tällä hetkellä vastaavat tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Eritelmästä pois jääneiden tietojen korjaaminen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

La Mancha

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Nuoret ja perinteiset valko- ja roseeviinit (lukuun ottamatta luontaisesti makeita viinejä) ja roble-valkoviinit*

Alhainen alkoholipitoisuus. Valkoviinien väri vaihtelee vihertävästä keltaiseen, ei kuitenkaan kullankeltaiseen. Viinit ovat runsaita ja hedelmäisiä, niissä on primaariaromeja, hieman happamuutta, ja ne ovat maultaan tasapainoisia.

Jos viinejä on kypsytetty tynnyreissä, niiden väri vaihtelee keltaisesta kullan- tai oljenväriseen. Viineissä on paahtuneisuutta, johon liittyy vaniljaa ja viipyileviä tammisia ja hedelmäisiä vivahteita.

Roseeviinien väri vaihtelee ruusunvärisestä lohenpunaiseen, ja viineissä on voimakkaita aromeja ja primaariaromeja. Ne ovat hieman happamia, tasapainoisia ja hedelmäisiä.

Tynnyrissä käyneissä viineissä on tynnyrin aikaan saamia aromeja ja tynnyrille ominainen jälkimaku.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava EU-lainsäädännön mukaisissa rajoissa.

* Nuorten viinien haihtuvien happojen pitoisuus enintään: 9,16 meq/l

* Sulfiittien enimmäismäärä: 250 mg/l, kun sokeria on ≥ 5 g/l

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 10,83

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

2. *Nuoret ja perinteiset punaviinit (lukuun ottamatta luontaisesti makeita viinejä) ja roble-punaviinit*

Viinien väri vaihtelee purppuranpunaisesta granaatinpunaiseen, viinit ovat runsaita ja hedelmäisiä ja niissä on primaariaromeja. Maku on tanniininen, alkoholipitoisuudeltaan/hapokkuudeltaan tasapainoinen sekä viipyvä ja hedelmäinen. Tynnyrissä kypsytettyjen viinien väri vaihtelee granaatinpunaisesta rubiininpunaiseen. Viinit ovat runsaita ja hedelmäisiä, niissä on primaariaromeja ja vaniljan aromia. Suutuntuma on viipyvä, tasapainoinen ja hieman vaniljainen. Pidempään kypsytetyissä viineissä voi olla terrakotan punaiseen tai oranssiin vivahtavia sävyjä. Niiden maku on viipyvä ja hunajainen. Suutuntuma on pehmeä, harmoninen, pyöreä ja ryhdikäs. Tynnyrissä kypsytetyissä viineissä on tynnyrin aikaan saamia aromeja ja tynnyrille tyypillinen jälkimaku.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava EU-lainsäädännön mukaisissa rajoissa.

* Nuorten viinien haihtuvien happojen pitoisuus enintään: 9,16 meq/l

* Sulfiittien enimmäismäärä: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 10,83

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

3. *Luontaisesti makeat perinteiset valko- ja punaviinit*

Valkoviineissä väri vastaa kuivien valkoviinien väriä, ja punaviineissä se vaihtelee granaatinpunaisesta punaruskeaan. Kyseessä on tasapainoinen, täyteläinen ja erittäin aromaattinen, viini, joka tuo mieleen hedelmät ja/tai hillot.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden ja sulfiittien enimmäismäärän on oltava asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistettujen rajojen mukainen.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *Valko- ja punaviini "crianza", "reserva" ja "gran reserva"*

Valkoviinien väri vaihtelee oljenvärisestä kullankeltaiseen ja värin voimakkuus kypsyysasteen mukaan. Aromit ovat puumaisia ja paahtuneita. Viini on tasapainoinen. Punaviinien väri vaihtelee granaatinpunaisesta terrakottaan vanhentamisen mukaan. Siitä riippuen aromit vaihtelevat hedelmäisistä puumaisiin ja/tai paahtuneisiin. Suutuntuma on tasapainoinen ja täyteläinen.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava EU-lainsäädännön mukaisissa rajoissa.

* Valko- ja roseeviinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia ja punaviinien 11,5 tilavuusprosenttia.

* Haihtuvien happojen enimmäismäärä etikkahappona ilmaistuna: Crianza-viineissä 12,50 meq/l ja Reserva- ja Gran reserva -viineissä 16,66 meq/l. Haihtuvien happojen määrä etikkahappona ilmaistuna voi ylittyä yhdellä meq/l kutakin 12 tilavuusprosentin ylittävää alkoholipitoisuutta kohti. Enimmäisarvo on punaviineille 20 meq/l ja valkoviineille 18 meq/l.

* Sulfiittipitoisuus enintään: Valkoviinit: 200, jos sokeri < 5 g/l; ja 250, jos ≥ 5 g/l. Punaviinit: 150, jos sokeri < 5 g/l; ja 200, jos ≥ 5 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *Laatukuohuviini*

Valkoisten kuohuviinien sävy vaihtelee vaaleasta kullan- ja kirkkaankeltaiseen. Roseekuohuviinit ovat hennon vaaleanpunaisia. Kuplat ovat hienoja ja pitkäkestoisia. Aromit ovat puhtaita ja runsaita. Suutuntuma on runsas ja tasapainoinen.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava EU-lainsäädännön mukaisissa rajoissa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 11,66

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

6. *Helmeilevä viini*

Helmeilevät viinit voivat olla valkoviinejä, joissa on keltaisen eri sävyjä, roseeviinejä, joissa on vaaleanpunaisen eri sävyjä, ja punaviinejä, joiden väri on purppuranpunainen. Valkoviinien tuoksussa on primaariaromeja, kun taas rosee- ja punaviinien tuoksussa on voimakkaita aromeja, jotka tuovat mieleen punaiset marjat. Viinit ovat runsaita ja tasapainoisia ja niissä on huomattava hiilidioksidipitoisuus.

* Kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava EU-lainsäädännön mukaisissa rajoissa.

* Todellinen alkoholipitoisuus vähintään: 9 tilavuusprosenttia valko- ja roseeviineissä ja 11,5 tilavuusprosenttia punaviineissä.

* Sulfiittipitoisuus enintään: valko- ja roseeviinit – 200, jos sokeri < 5 g/l; ja 250, jos ≥ 5 g/l. Punaviinit: 150, jos sokeri < 5 g/l; ja 200, jos ≥ 5 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 10,83

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tämän suojatun alkuperänimityksen kattamat valko-, rosee- ja punaviinit on valmistettava yksinomaan sallituista lajikkeista. Valkoisten ja punaisten rypälelajikkeiden sekoittaminen on kielletty.

Muuntosuhde saa olla enintään 74 litraa viiniä 100 kilogrammasta korjattuja rypäleitä.

Valko- ja roseeviinit valmistetaan murskaamalla rypälетertut ja valuttamalla ne staattisen tai dynaamisen järjestelmän avulla. Rypäleitä voidaan maseroida etukäteen aromien ja väriaineen uuttamiseksi. Rypäleen puristemehu saa olla käymisprosessissa enintään 22-celsiusasteista.

Punaviineissä rypäleet ovat käymistilassa kuorineen vähintään kolmen päivän ajan enintään 28 °C:n lämpötilassa.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Goblet-menetelmää käyttävät viinitarhat

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

74 hehtolitraa hehtaarilta

2. Espalier-menetelmää käyttävät viinitarhat

13 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

96,2 hehtolitraa hehtaarilta

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

La Manchan luonnonalue on Kastilia-La Manchan itsehallintoalueella, keskellä Espanjaa sijaitseva historiallinen alue. Se kattaa Albaceten maakunnan pohjoisosan, Ciudad Realin maakunnan etelä- ja lounaisosan, Toledon maakunnan itäosan ja Cuencan maakunnan lounaisosan.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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 XIMENEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Viini*

La Manchan tasangon maaperä koostuu kalkkikivestä, merkelistä ja hiekasta muodostuneesta mioseenisen kauden kerrostumasta, joka antaa maalle ruskean tai punaruskean värin. Koska La Manchassa on hyvin paljon kalkkikivipitoista maata, alue on ihanteellinen kypsytykseen soveltuvien täyteläisten punaviinien valmistukselle, ja hiekkainen kalkkikivi antaa viineille miellyttävää vahvuutta.

Vähäisten sateiden (300–350 mm vuodessa) ja runsaan auringonvalon (3 000 tuntia aurinkoa) vuoksi viinien väri on voimakas, myös aromien intensiivisyys vahvistuu selvästi.

Viinitarhojen keskimääräinen tuotos on alhainen, mikä myös osaltaan antaa viineille erinomaisen tasapainon.

8.2 *Helmeilevä viini*

Hyvin mannermainen ilmasto, punaruskean maaperän koostumus ja korkeat lämpötilat antavat helmeileville viineille hedelmäisiä aromeja ja sävyjä. Helmeilevien viinien valmistukseen käytetään viiniä koskevassa kohdassa kuvattuja viinejä. Näin ollen kyseisen kohdan sisältö koskee myös helmeileviä viinejä.

8.3 *Laatukuohuviini*

Maantieteellisen ympäristön ansiosta voidaan viljellä eritelmässä määriteltyjä lajikkeita, jotka tuovat laatukuohuviineihin runsautta ja tasapainoa. Pienet sademäärät ja auringonvalo vaikuttavat puolestaan viinien luonnolliseen alkoholipitoisuuteen, jolloin voidaan tuottaa viinejä, joiden alkoholipitoisuus on määritelmän mukainen. Kuohuviinien tuotannossa pohjaviininä käytetään edellisessä kohdassa kuvattuja viinejä. Näin ollen kyseisen kohdan sisältöä sovelletaan myös kuohuviineihin.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus

Jotta merkinnässä voidaan nimetä yksi tietty lajike, rypäleistä vähintään 85 prosenttia on oltava kyseistä lajiketta, ja tästä on oltava merkintä viininvalmistamon rekisterikirjoissa.

SAN-nimityksen ”La Mancha” laatukuohuviinien päällysmerkinnöissä voidaan käyttää ilmaisuja ”Premium” ja ”Reserva”.

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Pakkaamisen on tapahduttava rajatulla tuotantoalueella. Alkuperänimityksellä varustettujen viinien tuotanto ei pääty rypäleen puristemehun jalostamiseen viiniksi alkoholikäymisellä ja täydentävillä prosesseilla, vaan pakkaamisvaiheeseen. Sitä on pidettävä näiden viinien tuotannon viimeisenä vaiheena, koska siihen sisältyy erityisominaisuuksiin mahdollisesti vaikuttavia muita viininvalmistuskäytäntöjä, eli suodatus, stabilointi ja erilaiset korjaavat toimenpiteet. Tuotantoalueella tapahtuva pullotus mahdollistaa pakkaustoimien suoran valvonnan ja ehkäisee mahdollisia kuljetukseen liittyviä riskejä. Näitä ovat muun muassa hapettuminen ja lämpöstressi, jotka heikentäisivät viinien fysikokemiallisia ominaisuuksia sekä aistinvaraisia ominaisuuksia ja stabiilisuutta.

Linkki tuote-eritelmään

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