C/2025/2240

10.4.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/2240)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM06

Datum obavijesti: 14. siječnja 2025.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. POBOLJŠANJA TEKSTA

Opis:

Na nekoliko mjesta u specifikaciji navedeno je sljedeće:

— mlada („joven”) ili nova („nuevo”) i tradicionalna („tradicional”) vina uključuju bijela i crna vina, potpuno ili djelomično fermentirana u bačvama

— prirodno slatka („naturalmente dulce”) vina mogu biti bijela ili crna vina

— vina „roble” (hrast) mogu biti bijela ili crna vina

— biser vina („vinos de aguja”) mogu biti bijela, ružičasta ili crna vina.

Izmjena se odnosi na točke 2.1., 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3. i 2.1.6. specifikacije proizvoda. Ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Razjašnjava se tekst specifikacije proizvoda.

2. IZMJENE OGRANIČENJA ANALITIČKIH SVOJSTAVA

Opis:

U točki 2.1. specifikacije utvrđena su ograničenja stvarne i najmanje ukupne alkoholne jakosti za kvalitetna pjenušava vina, koja su slučajno izostavljena. Ispravljena je administrativna pogreška u točki 2.1.5. koja se odnosi na najmanju stvarnu alkoholnu jakost tih vina (na 9 % vol. umjesto 10,5 % vol.).

Ograničenja za ukupne šećere za „suha” i „polusuha” vina dopunjena su u skladu s važećim zakonodavstvom Zajednice. To se odnosi na točke 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4. i 2.1.6. U točki 2.1.2. uklonjeno je nepotrebno ograničenje ukupnog sadržaja šećera za prirodno slatka tradicionalna vina. Točke 2.1.5. i 2.1.7. ispravljene su kako bi se pojasnilo da se ukupni šećeri ne izražavaju samo kao glukoza i fruktoza već i kao saharoza.

Izmijenjena je točka 2.1.1. specifikacije kako bi se najveći dopušteni sadržaj hlapljivih kiselina za mlada ili nova vina povećao s 8,33 na 9,16 meq/l. Ta su ograničenja povećana i za tradicionalna vina, vina „roble” i biser vina s 10 na 10,83 meq/l (točke 2.1.2., 2.1.3. i 2.1.6.).

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

U točkama 2.1.1., 2.1.2. i 2.1.6. specifikacije proizvoda najveći dopušteni sadržaj sulfita povećan je na najveće dopuštene razine u skladu s relevantnim zakonodavstvom EU-a za mlada, nova i tradicionalna vina (uz iznimku prirodno slatkih vina za koja su uklonjena posebna ograničenja) i biser vina. Ta je izmjena učinjena i za vina „roble", „crianza", „reserva" i „gran reserva" (točke 2.1.3. i 2.1.4.), ali uključuje i ograničenja za vina sa sadržajem šećera od 5 g/l i više. Ograničenje sadržaja sulfita za kvalitetna pjenušava vina povećano je sa 160 g/l na 185 g/l (točka 2.1.5. specifikacije).

Izbrisano je ograničenje sadržaja suhog ekstrakta za kvalitetna pjenušava vina i biser vina (točke 2.1.5. i 2.1.6. specifikacije) jer nije potrebno i nije propisano važećim zakonodavstvom.

Izmjena se odnosi na navedene točke specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Cilj je ne opterećivati proizvođače nepotrebnim ograničenjima koja nadilaze ono što je propisano zakonodavstvom.

3. DODAVANJE NOVE SORTE

Opis:

Dodana je bijela sorta Albariño.

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda i točku 7. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Nakon što je ocijenjena njezina prilagodba na područje i doprinos proizvodnji vina, smatra se primjerenim uvrstiti predmetnu sortu u ZOI.

4. IZMJENE PRAVILA O PAKIRANJU

Opis:

Izmijenjen je propis o upotrebi ambalaže od PET-a i utvrđena je dopuštena vrsta zatvarača.

Izmjena se odnosi na točku 8. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Cilj je poboljšati čuvanje i prezentiranje zaštićenog proizvoda.

5. POBOLJŠANJE ODJELJKA O INSPEKCIJI

Opis:

Uneseni su podaci o nadležnom tijelu i tijelima koja su trenutačno odgovorna za provjeru usklađenosti sa specifikacijom proizvoda.

Izmjena se odnosi na točku 9. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog:

Dodavanje informacija izostavljenih u specifikaciji.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

La Mancha

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Mlada i tradicionalna bijela i ružičasta vina (osim prirodno slatkih vina) i bijela vina „roble"*

Niska alkoholna jakost. Nijanse bijelih vina u rasponu su od zelenkastih do žutih, gotovo zlatnih. Primarne su arome jake i voćne, blago kiselkaste i uravnotežene.

Ako su odležala u bačvama, boja im je u rasponu od žute do zlatne ili slamnate, s prženim notama i pozadinskim notama vanilije te dugotrajnim notama hrasta i voća.

Boja ružičastih vina varira od ružičaste do narančaste boje lososa, s jakim i primarnim aromama. Blago su kisela, uravnotežena i voćnog okusa.

Vina fermentirana u bačvi imaju arome i dugotrajan naknadni okus koji podsjeća na bačvu.

* Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina mladih vina: 9,16 miliekvivalenata po litri.

* Najveći sadržaj sulfita: 250 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 10,83

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

2. *Mlada i tradicionalna crna vina (osim prirodno slatkih vina) i crna vina „roble"*

Od ljubičastocrvene do boje nara, jaka i voćna vina, primarnih aroma. Okus tanina, uravnoteženog omjera alkohola i kiselosti, dugotrajnog voćnog okusa. Boja vina koje je dozrijevalo u bačvama kreće se od boje nara do boje rubina. Jaka su, voćna, primarnih aroma i arome vanilije. U ustima ostavljaju dugotrajan i uravnotežen okus s natruhama vanilije. Daljnjim starenjem mogu dobiti nijanse terakote ili naranče. Dugotrajna su okusa koji podsjeća na med. U ustima su blaga, skladna, zaokružena i strukturirana. Vina fermentiranima u bačvama imaju arome i naknadni okus koji podsjeća na bačvu.

* Najveća ukupna alkoholna jakost u skladu s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina mladih vina: 9,16 miliekvivalenata po litri.

* Najveći sadržaj sulfita: 200 mg/l ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 10,83

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

3. *Prirodno slatka tradicionalna bijela i crna vina*

U skladu sa suhoćom (sic) bijelih vina i u rasponu od granatnocrvene do žutosmeđe kod crnih vina. Intenzivno aromatična, podsjećaju na voće i/ili džemove, uravnotežena i puna.

* Najveća ukupna alkoholna jakost i najveći sadržaj sulfita moraju biti u skladu s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 13

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Bijelo i crno vino pod nazivima „crianza", „reserva" i „gran reserva"*

Bijela vina variraju u rasponu od boje slame do zlatne boje, različitih su intenziteta, ovisno o starosti. Drvenaste i prepečene arome. Uravnotežena. Crna vina boje su od granatnocrvene do terakote, ovisno o starosti. Starenjem se aroma mijenja iz voćne u drvenastu i/ili prepečenu. Uravnotežena i puna okusa.

* Najveća ukupna alkoholna jakost mora biti u skladu s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

* Najmanja stvarna alkoholna jakost iznosi 9 % vol. za bijela i ružičasta vina i 11,5 % vol. za crna vina.

* Najveći sadržaj hlapljivih kiselina, izražen kao octena kiselina: 12,50 meq/l za vina „crianza" i 16,66 meq/l za vina „reserva" i „gran reserva". Sadržaj hlapljivih kiselina izražen kao octena kiselina smije se premašiti za 1 meq/l za svaki stupanj alkohola iznad 12 % vol., do najviše 20 meq/l za crna vina i 18 meq/l za bijela vina.

* Najveći sadržaj sulfita: bijela vina: 200 ako je sadržaj šećera < 5 g/l i 250 ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l. Crna vina: 150 ako je sadržaj šećera < 5 g/l i 200 ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Boja pjenušavih bijelih vina varira od blijede do zlatne i svijetle, dok su nijanse ružičastih vina blijedoružičaste. Mjehurići su mali i postojani. Arome su čiste i voćne. Punog su i uravnoteženog okusa.

* Najveća ukupna alkoholna jakost mora biti u skladu s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 11,66

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

6. *Biser vino*

Biser vina mogu biti bijela vina različitih nijansi žute, ružičasta vina različitih nijansi ružičaste i crna vina ljubičastocrvene boje. Bijela vina imaju primarne arome, dok su arome ružičastih i crnih vina intenzivne i podsjećaju na crveno voće. Riječ je o vinima punog, uravnoteženog okusa s istaknutim ugljikovim dioksidom.

* Najveća ukupna alkoholna jakost mora biti u skladu s ograničenjima utvrđenima relevantnim propisima EU-a.

* Najmanja stvarna alkoholna jakost: 9 % vol. za bijela i ružičasta vina i 11,5 % vol. za crna vina.

* Najveći sadržaj sulfita: bijela i ružičasta vina: 200 ako je sadržaj šećera < 5 g/l i 250 ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l. Crna vina: 150 ako je sadržaj šećera < 5 g/l i 200 ako je sadržaj šećera ≥ 5 g/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 10,83

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

Poseban enološki postupak

Bijela, ružičasta i crna vina obuhvaćena [ovim ZOI-jem] moraju se proizvoditi isključivo od dopuštenih sorti. Nije dopušteno miješati sorte bijelog i crnog grožđa.

Maksimalna stopa konverzije iznosi 74 litre vina na svakih 100 kilograma ubranog grožđa.

Bijela i ružičasta vina proizvode se gnječenjem grozdova i cijeđenjem primjenom statičkog ili dinamičkog sustava. Mogu se unaprijed macerirati radi ekstrakcije aroma i boje, a obavezna je fermentacija na temperaturi od najviše 22 °C.

Crna vina moraju se fermentirati s kožicom tijekom najmanje tri dana na temperaturi od najviše 28 °C.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Vinogradi s račvastim sustavom uzgoja

10 000 kilograma grožđa po hektaru

74 hektolitra po hektaru

2. Vinogradi s brajdama

13 000 kilograma grožđa po hektaru

96,2 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

La Mancha je prirodna i povijesna regija smještena u autonomnoj zajednici Kastilja-La Mancha u središtu Španjolske. Obuhvaća sjeverni dio pokrajine Albacete, južni i jugozapadni dio pokrajine Ciudad Real, istočni dio pokrajine Toledo i jugozapadni dio pokrajine Cuenca.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Vino*

Prema sastavu, tlo u nizini La Mancha produkt je sedimentacije vapnenca, lapora i pijeska u miocenu, zbog čega je zemlja smeđe ili crvenkastosmeđe boje. Zahvaljujući obilju vapnenačkih tala u La Manchi to je područje idealno za proizvodnju punih crnih vina, pogodnih za dozrijevanje, dok pjeskoviti vapnenac vinu daje ugodnu jačinu.

Zbog izostanka padalina (od 300 do 350 mm godišnje) i velike izloženosti sunčevoj svjetlosti (3 000 sunčanih sati) dobivaju se vina intenzivnih boja i aroma.

Prosječni je prinos vinograda nizak, što isto tako pridonosi izvrsnoj uravnoteženosti vina.

8.2. *Biser vino*

Zbog ekstremne kontinentalne klime, sastava crvenkastosmeđeg tla i visokih temperatura biser vina odlikuju voćne arome i nijanse. Kao bazno vino za proizvodnju tih vina koriste se vina opisana u odjeljku o vinu. Stoga se sadržaj tog odjeljka odnosi i na biser vina.

8.3. *Kvalitetno pjenušavo vino*

Zemljopisno okruženje omogućuje uzgoj sorti utvrđenih u specifikaciji, koje vinu daju puninu i uravnoteženost. Slično tome, zbog izostanka padalina i zbog sati sunčeve svjetlosti dobiva se prirodna alkoholna jakost koja omogućuje proizvodnju vina utvrđenih razina alkoholne jakosti. Za proizvodnju pjenušavih vina kao bazno vino upotrebljavaju se vina navedena u odjeljku o vinu. Stoga se sadržaj tog odjeljka primjenjuje i na pjenušava vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta

Da bi se mogla navesti određena, pojedinačna sorta, najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa mora pripadati toj sorti, što mora biti navedeno u evidenciji vinarije.

Na oznaci kvalitetnih pjenušavih vina sa ZOI-jem La Mancha mogu se navesti izrazi „Premium” i „Reserva”.

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja.

Opis uvjeta

Mora se pakirati na razgraničenom području proizvodnje. Proizvodnja vina s oznakom izvornosti nije gotova nakon postupka pretvorbe mošta u vino alkoholnom fermentacijom i drugih dodatnih postupaka, nego nakon pakiranja. To se mora smatrati završnom fazom proizvodnje tih vina, s obzirom na to da su uključeni drugi enološki postupci koji bi mogli utjecati na posebna svojstva, konkretno: filtriranje, stabilizacija i različite vrste korektivnih mjera. Punjenjem u boce na području proizvodnje omogućuje se izravna kontrola postupka pakiranja i izbjegavaju moguće neželjene posljedice prijevoza, primjerice oksidacija i toplinski stres, koji bi oslabili fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva vina i utjecali na njihovu stabilnost.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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