C/2025/2240

2025.4.10.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/2240)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM06

Az értesítés időpontja: 2025. január 14.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A SZÖVEG JAVÍTÁSÁT SZOLGÁLÓ MÓDOSÍTÁSOK

Leírás:

A termékleírásban több helyen is szerepel, hogy:

— a fiatal („joven”) vagy az új („nuevo”) és a hagyományos („tradicional”) borok részben vagy teljesen hordóban erjesztett fehér- és vörösborokat egyaránt magukban foglalnak,

— a természetesen édes („naturalmente dulce”) borok lehetnek fehér- vagy vörösborok,

— a „roble” (tölgyhordóban érlelt) borok lehetnek fehér- vagy vörösborok,

— a gyöngyözőborok („vinos de aguja”) lehetnek fehér-, rozé vagy vörösborok.

Ez a módosítás a termékleírás 2.1., 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3. és 2.1.6. pontját érinti. Az egységes dokumentumot nem érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

Egyértelműbbé teszi a termékleírás szövegét.

2. AZ ANALITIKAI JELLEMZŐK HATÁRÉRTÉKEINEK VÁLTOZÁSAI

Leírás:

A termékleírás 2.1. pontja meghatározza a minőségi pezsgők minimális tényleges és összes alkoholtartalmára vonatkozó határértéket, amelyet véletlenül kihagytak. Sor került a 2.1.5. pontban a minőségi pezsgők tényleges alkoholtartalmának minimális szintje tekintetében történt elírás helyesbítésére úgy, hogy az 9 térfogatszázalék (nem pedig 10,5 térfogatszázalék) legyen.

A „száraz” és „félszáraz” borok esetében az összes cukorra vonatkozó határértékek kiegészítésre kerültek a hatályos közösségi jogszabályokkal összhangban. Erre a 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4. és 2.1.6. pontban került sor. A 2.1.2. pontból törlésre került továbbá a természetesen édes hagyományos borok összes cukortartalmára vonatkozó szükségtelen korlátozás. A 2.1.5. és 2.1.7. pont helyesbítésre került annak egyértelművé tétele érdekében, hogy az összes cukor nem csak glükóz és fruktóz, de szacharóz formájában is megjelenik.

A termékleírás 2.1.1. pontja úgy módosult, hogy a fiatal és az új borok esetében a maximális illósavtartalom határértékei 8,33 meq/l-ről 9,16 meq/l-re emelkedtek. Ezek a határértékek 10 meq/l-ről 10,83 meq/l-re emelkedtek a hagyományos, a „roble” és a gyöngyözőborok esetében (2.1.2., 2.1.3. és 2.1.6. pont).

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

A szulfitra vonatkozó felső határértékeket megemelték a vonatkozó uniós jogszabályokban megengedett legmagasabb szintekre a fiatal, az új vagy a hagyományos borok esetében (a természetesen édes borok kivételével, amelyek esetében az egyedi határértékeket törölték), valamint a gyöngyözőborok esetében, a termékleírás 2.1.1., 2.1.2., illetve 2.1.6. pontjában. Erre a módosításra sor kerül a „roble", „crianza", „reserva" és „gran reserva" borok tekintetében is (2.1.3. és 2.1.4. pont), viszont az határértékeket is magában foglal, amennyiben a bor legalább 5 g/l cukrot tartalmaz. A minőségi pezsgők esetében a szulfittartalomra vonatkozó határértéket 160 g/l-ről 185 g/l-re emelték (a termékleírás 2.1.5. pontja).

A minőségi pezsgők és a gyöngyözőborok esetében a szárazanyag-tartalomra vonatkozó határértéket (a termékleírás 2.1.5. és 2.1.6. pontja) törölték, mivel az nem szükséges, és a hatályos jogszabályok nem írják elő annak meghatározását.

Ez a módosítás a termékleírás fent említett pontjait és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A cél az, hogy a termelőkre ne rójanak szükségtelen korlátozásokat a jogszabályokban előírtakon túl.

3. ÚJ FAJTA HOZZÁADÁSA

Leírás:

A termékleírás kiegészült az Albariño fehér fajtával.

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontját és az egységes dokumentum 7. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A fajta területhez való alkalmazkodásának és a borhoz való hozzájárulásának értékelését követően helyénvalónak tekinthető annak az oltalom alatt álló eredetmegjelölésbe való bevonása.

4. A CSOMAGOLÁSRA VONATKOZÓ SZABÁLYOK MÓDOSÍTÁSA

Leírás:

A PET típusú csomagolások használatáról szóló rendelet módosult, és meghatározták a megengedett záróelemek típusát.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontját érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A cél az oltalom alatt álló termék tartósságának és kiszerelésének javítása.

5. AZ ELLENŐRZÉSRŐL SZÓLÓ SZAKASZ JAVÍTÁSA

Leírás:

A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért jelenleg felelős illetékes hatóság és szervek adatait feltüntették.

Ez a módosítás a termékleírás 9. pontját érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A termékleírás korrigálása a kimaradt adatok feltüntetésével.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

La Mancha

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fiatal és hagyományos fehér- és rozé borok (a természetesen édes borok kivételével), valamint „roble" fehérborok*

Alacsony alkoholtartalom. A fehérborok a zöldestől a már-már aranysárgáig terjedő skálán változó színárnyalatúak. Erőteljes és gyümölcsös, elsődleges aromákkal rendelkező, enyhén savas és kiegyensúlyozott borok.

Hordóban érlelés esetén színük a sárgától az aranyszínűig vagy szalmaszínűig terjed, pirított, vaníliás és hosszan tartó tölgyes, gyümölcsös jegyekkel.

A rozé borok színe a rózsaszínűtől a lazacnarancsszínig változik; erőteljes és elsődleges aromákkal rendelkeznek. Enyhén savas, kiegyensúlyozott és gyümölcsös ízűek.

A hordóban erjesztett borok a hordóra emlékeztető aromákkal és utóízzel rendelkeznek.

* A maximális összes alkoholtartalom a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

* A fiatal borok maximális illósavtartalma: 9,16 milliekvivalens/liter

* Maximális szulfittartalom: 250 mg/l, ha a cukor ≥ 5 g/l

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 10,83

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

2. *Fiatal és hagyományos vörösborok (a természetesen édes borok kivételével) és „roble” vörösborok*

A bíborvöröstől a gránátalmaszínűig terjedő árnyalatú, erőteljes, gyümölcsös, elsődleges aromákkal rendelkező borok. Tanninos, kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalmú, hosszan tartó és gyümölcsös ízű borok. A hordóban érlelt borok színe a gránátalmaszínűtől a rubinvörösig terjed. Erőteljes, gyümölcsös, elsődleges és vaníliás aromákkal rendelkező borok. Hosszan tartó és kiegyensúlyozott íz vaníliás jegyekkel. A további érlelés terrakotta vagy narancssárgás terrakotta árnyalatokat kölcsönözhet a boroknak. Ízük hosszan tartó és mézes. A szájban sima, harmonikus, kerek és strukturált érzetet keltenek. A hordóban erjesztett borok aromáit és utóízét a hordó határozza meg.

* A maximális összes alkoholtartalom a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül van.

* A fiatal borok maximális illósavtartalma: 9,16 milliekvivalens/liter

* Maximális szulfittartalom: 200 mg/l, ha a cukor ≥ 5 g/l

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 10,83

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

3. *Természetesen édes hagyományos fehér- és vörösborok*

A fehérborok esetében a szín megegyezik a száraz borokéval, a vörösborok színe a gránátvöröstől a vörösesbarnáig terjed. Intenzíven aromás, gyümölcsre és/vagy dzsemre emlékeztető ízű, kiegyensúlyozott és testes borok.

* A maximális összes alkoholtartalomnak és a maximális szulfittartalomnak a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *„Crianza”, „reserva” és „gran reserva” elnevezésű fehér- és vörösbor*

A fehérborok színe a szalmaszínűtől az aranyszínűig terjed, kortól függően eltérő intenzitással. Fás és pirított aromák. Kiegyensúlyozott borok. A vörösborok színe koruktól függően a gránátvöröstől a terrakottáig terjed. A korral az aromák a gyümölcsös jegyektől a fás és/vagy pirított jegyek felé mozdulnak el. A szájban kiegyensúlyozott és testes érzetet keltenek.

* A maximális összes alkoholtartalomnak a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül kell lennie.

A minimális tényleges alkoholtartalom a fehér- és rozé borok esetében 9 térfogatszázalék, vörösborok esetében 11,5 térfogatszázalék.

* Maximális illósavtartalom ecetsavban kifejezve: 12,50 meq/l „crianza” borok esetében és 16,66 meq/l „reserva” és „gran reserva” borok esetében. Az ecetsavban kifejezett illósavtartalom 12 térfogatszázalék felett alkoholfokonként 1 meq/l értékkel túlléphető, vörösborok esetében legfeljebb 20 meq/l értékig, fehérborok esetében pedig 18 meq/l értékig.

* Maximális szulfittartalom: Fehérborok: 200, ha a cukor < 5 g/l; és 250, ha ≥ 5 g/l. Vörösborok: 150, ha a cukor < 5 g/l; és 200, ha ≥ 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *Minőségi pezsgő*

A fehér pezsgők árnyalata a halványtól az élénk aranyszínűig változik, míg a rozé pezsgők halvány rózsaszínűek. A buborékok kicsik és tartósak. Az aromák tiszták és gyümölcsösek. A szájban intenzív és kiegyensúlyozott érzetet keltenek.

* A maximális összes alkoholtartalomnak a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül kell lennie.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 11,66

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 185

6. *Gyöngyözőbor*

A gyöngyözőborok lehetnek különböző sárga árnyalatú fehérborok, különböző rózsaszín árnyalatú rozék és bíborvörös színű vörösborok. Illatukban a fehérborok elsődleges aromákat, míg a rozé és a vörösborok piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető, intenzív aromákat mutatnak. A borok erőteljesek és kiegyensúlyozottak, meghatározó szén-dioxid-tartalommal.

* A maximális összes alkoholtartalomnak a vonatkozó uniós jogszabályokban foglalt határértékeken belül kell lennie.

* Minimális tényleges alkoholtartalom: fehér- és rozé borok esetében 9 térfogatszázalék, vörösborok esetében 11,5 térfogatszázalék.

* Maximális szulfittartalom: fehér- és rozéborok: 200, ha a cukor < 5 g/l; és 250, ha ≥ 5 g/l. Vörösborok: 150, ha a cukor < 5 g/l; és 200, ha ≥ 5 g/l.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 10,83

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Konkrét borászati eljárás

Az ezen OEM alá tartozó fehér-, rozé és vörösborok kizárólag az engedélyezett fajtákból készülhetnek. A fehérborok és a vörösborok előállításához használt fajták keverése nem megengedett.

A maximális átváltási arány: minden 100 kilogramm leszüretelt szőlőből 74 liter bor készül.

A fehér- és rozé borok a fürtök összezúzásával és a statikus vagy dinamikus rendszer segítségével történő lecsepegtetéssel készülnek. Az aromák és színek kivonatolása céljából előzetesen áztathatók, a mustot legfeljebb 22 °C hőmérsékleten erjeszthetik.

A vörösborok esetében a szőlőt legalább 3 napig, legfeljebb 28 °C hőmérsékleten héjon erjesztési eljárásnak vetik alá.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Gobelet művelésmóddal művelt szőlőültetvények

10 000 kilogramm szőlő hektáronként

74 hektoliter hektáronként

2. Lugasművelésű szőlőültetvények

13 000 kilogramm szőlő hektáronként

96,2 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

La Mancha egy természeti és történelmi régió a Kasztília–La Mancha autonóm közösség területén, Spanyolország középső részén. Albacete tartomány északi részét, Ciudad Real déli és délnyugati részét, Toledo keleti részét és Cuenca tartomány délnyugati részét foglalja magában.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MENCÍA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA DULCE – CRUDIJERA

ALEXANDRIAI MUSKOTÁLY

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PEDRO XIMENEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Bor*

A La Mancha-síkság talajösszetétele mészkőből, márgából és homokból álló miocén-kori üledéket tartalmaz, amely barna vagy vörösesbarna színű talajt eredményez. La Mancha mészkőtalajokban bővelkedik, ami ideálissá teszi a területet érlelésre alkalmas, testes vörösborok előállítására, a homokos mészkő pedig kellemes erősséget ad a bornak.

A kevés csapadék (évente 300–350 mm) és a napsütésnek való nagy kitettség (3 000 napsütéses óra) intenzív színű borokat eredményez, amelyekben az aromás intenzitás egyértelműen felerősödik.

A szőlőültetvények átlagos terméshozama alacsony, ami szintén hozzájárul a borok kiváló kiegyensúlyozottságához.

8.2. *Gyöngyözőbor*

A szélsőséges kontinentális éghajlat, a vörösesbarna talaj összetétele és a magas hőmérsékletek gyümölcsös aromákat és árnyalatokat eredményeznek a gyöngyözőborokban. E borok előállításához a borról szóló szakaszban ismertetett borokat használják. Ezért az említett szakaszban leírtak ezekre a borokra is vonatkoznak.

8.3. *Minőségi pezsgő*

A földrajzi környezet lehetővé teszi a termékleírásban meghatározott fajták termesztését, amelyek biztosítják a borok erőteljességét és egyensúlyát. Hasonlóképpen, a csapadék hiánya és a napsütéses órák száma olyan természetes alkoholtartalmat eredményez, amely lehetővé teszi a meghatározott alkoholtartalmú borok előállítását. A pezsgők előállításához a borról szóló szakaszban említett borokat használják alapborként. Ezért az említett szakaszban leírtak a pezsgőkre is vonatkoznak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

Egy adott szőlőfajta nevének megemlítéséhez a felhasznált szőlő legalább 85 %-ának az adott fajtához kell tartoznia, amit fel kell tüntetni a borászati nyilvántartásban.

A La Mancha OEM minőségi pezsgők címkéjén feltüntethetők a „Premium” és a „Reserva” kifejezések.

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása

A csomagolást a körülhatárolt termőterületen belül kell elvégezni. Az eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítása nem a must alkoholos erjesztés és más kiegészítő eljárások útján történő borrá alakításának folyamatával, hanem a csomagolással zárul. Ez tekintendő e borok előállítása utolsó szakaszának, mivel olyan egyéb borászati eljárásokat is magában foglal – nevezetesen a szűrést, a stabilizálást és a korrekciós intézkedések különböző típusait –, amelyek befolyásolhatják a különleges jellemzőket. A termőterületen belül történő palackozás lehetővé teszi a csomagolási műveletek közvetlen ellenőrzését, ily módon elkerülhetők az esetleges szállítási kockázatok, például az oxidáció és a hőstressz, amelyek rontanák a borok fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőit, és befolyásolnák stabilitásukat.

A termékleíráshoz vezető link

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