C/2025/2240

2025 4 10

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/2240)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„La Mancha“

PDO-ES-A0045-AM06

Pranešimo data: 2025 m. sausio 14 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. TEKSTO PATOBULINIMAS

Aprašymas

Keliose specifikacijos vietose nurodyta, kad:

— jauniems („joven“) arba naujiems („nuevo“) ir tradiciniams („tradicional“) vynams priskiriami baltieji ir raudonieji vynai, kurie visiškai arba iš dalies brandinti statinėse;

— natūraliai saldūs („naturalmente dulce“) vynai gali būti baltieji arba raudonieji vynai;

— ąžuolo statinėse brandinti vynai („Roble“) gali būti baltieji arba raudonieji vynai;

— pusiau putojantys vynai („vinos de aguja“) gali būti baltieji, rožiniai arba raudonieji vynai.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 ir 2.1.6 punktais. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Pakeitimu patikslinamas produkto specifikacijos tekstas.

2. ANALITINIŲ SAVYBIŲ RIBINIŲ VERČIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

Specifikacijos 2.1 punkte nustatyta rūšinių putojančių vynų mažiausios faktinės ir visuminės alkoholio koncentracijos ribinė vertė, kuri per klaidą buvo praleista. 2.1.5 punkte ištaisyta korektūros klaida, susijusi su šių vynų mažiausia faktine alkoholio koncentracija, ir dabar ši vertė yra 9 tūrio % (o ne 10,5 tūrio %).

Papildytos sausų ir pusiau sausų vynų bendro cukraus kiekio ribinės vertės, kad jos atitiktų galiojančius Bendrijos teisės aktus. Šie pakeitimai atlikti 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 ir 2.1.6 punktuose. Iš 2.1.2 punkto taip pat išbraukta nereikalinga natūraliai saldžių tradicinių vynų bendro cukraus kiekio ribinė vertė. Pataisyti 2.1.5 ir 2.1.7 punktai, siekiant patikslinti, kad bendras cukraus kiekis išreiškiamas ne tik gliukoze ir fruktoze, bet ir sacharoze.

Iš dalies pakeistas specifikacijos 2.1.1 punktas, kuriame jaunų arba naujų vynų didžiausias lakusis rūgštingumas padidintas nuo 8,33 iki 9,16 meq/l. Šios ribinės vertės padidintos ir tradicinių, „Roble“ bei pusiau putojančių vynų atveju – nuo 10 iki 10,83 miliekvivalento viename litre (2.1.2, 2.1.3 ir 2.1.6 punktai).

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

Didžiausio bendro sieros dioksido kiekio ribinės vertės padidintos iki atitinkamų pagal ES teisės aktus jauniems, naujiems ar tradiciniams vynams (išskyrus natūraliai saldžius vynus, kurių atveju specialios ribinės vertės panaikintos) ir pusiau putojantiems vynams taikomų didžiausių ribinių verčių, nurodytų atitinkamai produkto specifikacijos 2.1.1, 2.1.2 ir 2.1.6 punktuose. Šis pakeitimas taip pat atliktas vynų „Roble“, „crianza“, „reserva“ ir „gran reserva“ atveju (2.1.3 ir 2.1.4 punktai), tačiau juo taip pat nustatytos ribinės vertės, kai cukraus kiekis vyne yra 5 g/l arba didesnis. Padidinta rūšinių putojančių vynų bendro sieros dioksido kiekio ribinė vertė – nuo 160 g/l iki 185 g/l (specifikacijos 2.1.5 punktas).

Išbraukta rūšinių putojančių ir pusiau putojančių vynų sausojo ekstrakto ribinė vertė (specifikacijos 2.1.5 ir 2.1.6 punktai), nes ji nereikalinga ir pagal galiojančius teisės aktus jos nustatyti nereikia.

Šis pakeitimas susijęs su pirmiau minėtais specifikacijos punktais ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Taip siekiama nevaržyti gamintojų nereikalingais apribojimais, viršijančiais teisės aktuose nustatytus reikalavimus.

3. NAUJOS VEISLĖS ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Įtraukta baltųjų vynuogių veislė „Albariño“.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 punktu ir bendrojo dokumento 7 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Įvertinus veislės prisitaikymą prie vietovės ir jos poveikį vynui, manoma, kad ją tikslinga įtraukti į SKVN.

4. TAISYKLIŲ, KURIOMIS REGLAMENTUOJAMAS IŠPILSTYMAS, PAKEITIMAI

Aprašymas

Pakeista PET tipo butelių naudojimo tvarka ir nustatyta leistina butelių uždarymo priemonės rūšis.

Šiuo pakeitimu keičiamas tik produkto specifikacijos 8 punktas, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Taip siekiama pagerinti saugomo produkto išsaugojimą ir pateikimą.

5. SKIRSNIO DĖL TIKRINIMO PATOBULINIMAS

Aprašymas

Pateikti kompetentingos institucijos ir įstaigų, šiuo metu atsakingų už atitikties produkto specifikacijai tikrinimą, duomenys.

Šiuo pakeitimu keičiamas tik produkto specifikacijos 9 punktas, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Specifikacijoje nenurodytos informacijos papildymas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

La Mancha

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Jauni ir tradiciniai baltieji ir rožiniai vynai (išskyrus natūraliai saldžius vynus) ir baltieji vynai „Roble“*

Vynams būdinga maža alkoholio koncentracija. Baltųjų vynų spalva – nuo žalsvos iki geltonos, tačiau nebūdingi auksiniai atspalviai. Kvapas – grynas, vaisiškas, juntamas pirminis, rūgštokas ir subalansuotas aromatas.

Statinėse brandintų vynų spalva – nuo geltonos iki aukso arba šiaudų, juntamas skrudinimo, vanilės ir ąžuolo kvapas. Šiems vynams būdingas ilgai išliekantis vaisių skonis.

Rožinių vynų spalva – nuo rožinės iki rausvai oranžinės. Kvapas – grynas, pirminio aromato. Šie vynai šiek tiek rūgštoko, subalansuoto skonio, ragaujant juntamas vaisių poskonis.

Statinėse brandintiems vynams būdingas statinę primenantis kvapas ir poskonis.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija neviršija atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

* Jaunų vynų didžiausias lakusis rūgštingumas: 9,16 miliekvivalento viename litre.

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis: 250 mg/l, jei cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre): 10,83

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200.

2. *Jauni ir tradiciniai raudonieji vynai (išskyrus natūraliai saldžius vynus) ir raudonieji vynai „Roble“*

Spalva – nuo violetinės iki granatų raudonos. Vynams būdingas grynas, vaisiškas ir pirminis aromatas. Ragaujant juntami taninai, subalansuotas alkoholio ir rūgštingumo santykis. Šiems vynams būdingas ilgai išliekantis vaisių skonis. Statinėse brandintų vynų spalva – nuo granatų iki rubinų raudonos. Kvapas – grynas, vaisiškas, juntamas pirminis, vanilės aromatas. Šie vynai ilgai išliekančio subalansuoto skonio su vanilės poskoniu. Ilgiau brandinti vynai gali įgyti čerpių arba čerpių oranžinį atspalvį. Vynams būdingas ilgai išliekantis medaus skonis, jie saldūs, subalansuoti, išbaigti ir pasižymi gera struktūra. Statinėse brandinti vynai pasižymi aromatu ir poskoniu, kurį jiems suteikė statinė.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija neviršija atitinkamuose Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytų ribų.

* Jaunų vynų didžiausias lakusis rūgštingumas: 9,16 miliekvivalento viename litre.

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis: 200 mg/l, jei cukraus kiekis ne mažesnis kaip 5 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre): 10,83

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150.

3. *Natūraliai saldūs tradiciniai baltieji ir raudonieji vynai*

Atitinka sausą baltąjį vyną. Raudonųjų vynų spalva – nuo granatų raudonos iki rudos. Jie labai aromatingi, kvapas panašus į vaisių ir (arba) uogienių. Tai subalansuoti ir sodrūs vynai.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija ir didžiausias bendras sieros dioksido kiekis neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 13

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

4. *Baltasis ir raudonasis vynas „crianza“, „reserva“ ir „gran reserva“*

Baltųjų vynų spalva – nuo šiaudų geltonos iki aukso, spalvos intensyvumas priklauso nuo brandinimo laipsnio. Būdingas medienos ir skrudinimo aromatas. Tai subalansuoti vynai. Raudonųjų vynų spalva – nuo granatų raudonos iki čerpių, atsižvelgiant į brandinimo laipsnį. Brandinimas lemia ir kvapą – nuo vaisių iki medienos ir (arba) skrudinimo. Tai subalansuoti ir sodrūs vynai.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

* Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija baltuosiuose ir rožiniuose vynuose yra 9 tūrio %, o raudonuosiuose – 11,5 tūrio %.

* Didžiausias lakusis rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties kiekiu: vynų „crianza“ – 12,50 meq/l, o vynų „reserva“ ir „gran reserva“ – 16,66 meq/l. * Didžiausias lakusis rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties kiekiu, gali didėti 1 meq/l kiekvienam alkoholio koncentracijos laipsniui, kai alkoholio koncentracija viršija 12 tūrio %, bet ne daugiau kaip iki 20 meq/l raudonųjų vynų ir 18 meq/l baltųjų vynų atveju.

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis: baltųjų vynų – 200, jei cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l ir 250, jei didesnis kaip 5 g/l; raudonųjų vynų – 150, jei cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l ir 200, jei didesnis kaip 5 g/l;

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. *Rūšinis putojantis vynas*

Putojančių baltųjų vynų spalva – nuo šviesios iki auksinių ir blizgių atspalvių. Rožiniams vynams būdinga šviesiai rožinė spalva. Yra smulkių, ilgai išliekančių burbuliukų. Vynai pasižymi gaiviu ir vaisišku aromatu. Tai sodraus, subalansuoto skonio vynai.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 9

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre): 11,66

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 185.

6. *Pusiau putojantis vynas*

Pusiau putojantys vynai gali būti įvairių geltonų atspalvių baltieji vynai, įvairių rožinių atspalvių rožiniai vynai ir raudonai violetinės spalvos raudonieji vynai. Baltiesiems vynams būdingas pirminis kvapas, o rožiniai ir raudonieji vynai pasižymi stipriu uogas primenančiu aromatu. Tai išbaigti ir subalansuoti vynai, turintys anglies dioksido.

* Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija neturi viršyti atitinkamuose ES teisės aktuose nustatytų ribų.

* Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija: baltuosiuose ir rožiniuose vynuose yra 9 tūrio %, o raudonuosiuose – 11,5 tūrio %.

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis: baltųjų ir rožinių vynų – 200, jei cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l ir 250, jei didesnis kaip 5 g/l; raudonųjų vynų – 150, jei cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l ir 200, jei didesnis kaip 5 g/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre): 10,83

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Specifinis vynininkystės metodas

Nuoroda žymimus baltuosius, rožinius ir raudonuosius vynus privaloma gaminti tik iš leidžiamų veislių vynuogių. Baltųjų veislių vynuoges ir raudonųjų veislių vynuoges maišyti draudžiama.

Didžiausia ekstrahavimo išeiga – 74 l iš 100 kg surinktų uogų.

Baltieji ir rožiniai vynai gaminami sutraiškant kekes. Vynuogės statiškai arba dinamiškai nuvarvinamos. Kekės prieš tai gali būti maceruojamos, siekiant iš jų išgauti aromatą ir spalvą. Misa fermentuojama ne aukštesnėje kaip 22 °C temperatūroje.

Kalbant apie raudonuosius vynus, fermentuojama su odelėmis, ne trumpiau kaip 3 dienas ir ne aukštesnėje kaip 28 °C temperatūroje.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Suteikiant taurės formą genimi vynmedžiai

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

74 hektolitrai iš hektaro

2. Priraišioti vynmedžiai

13 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

96,2 hektolitro iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

La Manča yra gamtinis ir istorinis regionas Kastilijos-La Mančos autonominėje srityje, centrinėje Ispanijos dalyje. Jis užima šiaurinę Albasetės provincijos dalį, pietinę ir pietvakarinę Siudad Realio dalį, rytinę Toledo dalį ir pietvakarinę Kuenkos provincijos dalį.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„AIRÉN“

„ALBARIÑO“

„BOBAL“

„CABERNET FRANC“

„CABERNET SAUVIGNON“

„CHARDONNAY“

„GARNACHA TINTA“

„GARNACHA TINTORERA“

„GEWURZTRAMINER“

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Vynas*

La Mančos lygumose dėl dirvožemį sudarančių mioceno epochos klinčių, mergelio ir smėlio nuosėdų žemė yra rudos arba rausvai rudos spalvos. Dėl kalkakmenio gausos La Mančos regione sudaromos geros sąlygos auginti vynuoges, iš kurių gaminami sodrūs raudonieji vynai, tinkami brandinti, o smėlingos klintys suteikia vynui tinkamą alkoholio koncentraciją.

Nedidelis kritulių kiekis (300–350 mm per metus) ir didelis saulėtumas (3 000 saulės šviesos valandų) lemia ryškią vynų spalvą ir akivaizdžiai stipresnį aromatą.

Vidutinis vynuogyno derlius nedidelis, o tai taip pat skatina puikią vynų pusiausvyrą.

8.2. *Pusiau putojantis vynas*

Išskirtinis žemyninis klimatas, rausvai rudo dirvožemio sudėtis ir aukšta temperatūra lemia pusiau putojančių vynų vaisišką aromatą ir poskonį. Gaminant šiuos pusiau putojančius vynus naudojami skirsnyje apie vyną aprašyti vynai. Todėl tame skirsnyje pateikta informacija susijusi ir su pusiau putojančiais vynais.

8.3. *Rūšinis putojantis vynas*

Geografinė aplinka leidžia auginti specifikacijoje nurodytas veisles, kurios užtikrina vynų sodrumą ir pusiausvyrą. Be to, nedidelis kritulių kiekis ir saulėtumas lemia natūralią alkoholio koncentraciją ir galima pagaminti nustatytos alkoholio koncentracijos vynus. Su vynu susijusiame skirsnyje išvardyti vynai naudojami kaip baziniai vynai putojantiems vynams gaminti. Todėl tame skirsnyje pateikta informacija susijusi ir su putojančiais vynais.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Norint nurodyti tik vienos vyninių vynuogių veislės pavadinimą, ne mažiau kaip 85 % vynuogių turi priklausyti minėtai veislei, o ši aplinkybė turi būti nurodyta rūsių žurnaluose.

Ant saugoma kilmės vietos nuoroda „La Mancha“ žymimų rūšinių putojančių vynų etikečių galima vartoti terminus „Premium“ ir „Reserva“.

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Pakavimo veikla turi būti vykdoma nustatytoje gamybos vietovėje. Kilmės vietos nuoroda žymimų vynų gamyba baigiasi ne tada, kai alkoholinio rūgimo ir kitų papildomų procesų metu iš misos gaunamas vynas, o tada, kai vynai išpilstomi. Tai turi būti laikoma galutiniu šių vynų gamybos etapu, nes jis apima kitus vynininkystės metodus, galinčius turėti įtakos specifinėms savybėms, t. y. filtravimą, stabilizavimą ir įvairius taisomuosius veiksmus. Išpilstymo į butelius veiklą vykdant gamybos vietovėje galima tiesiogiai kontroliuoti pakavimo operacijas ir išvengti su vežimu susijusių galimų pavojų (pavyzdžiui, oksidacijos ir šiluminio streso), kurie neigiamai paveiktų fizines ir chemines produkto savybes, juslines savybes ir stabilumą.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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