C/2025/2240

10.4.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/2240)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM06

Paziņojuma datums: 2025. gada 14. janvāris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. TEKSTA UZLABOJUMI

Apraksts

Vairākās vietās specifikācijā norādīts, ka:

— jaunie (*joven* vai *nuevo*) un tradicionālie (*tradicional*) vīni ir gan baltvīni, gan sarkanvīni, kas pilnībā vai daļēji raudzēti mucās,

— dabiski saldie (*naturmente dulce*) vīni var būt baltvīni vai sarkanvīni,

— *roble* (ozolkoka mucās gatavotie) vīni var būt baltvīni vai sarkanvīni,

— pusdzirkstošie vīni (*vinos de aguja*) var būt baltvīni, sārtvīni vai sarkanvīni.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2.1., 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3. un 2.1.6. punktu. Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Ar šo grozījumu padara skaidrāku produkta specifikācijas formulējumu.

2. IZMAIŅAS ANALĪTISKO ĪPAŠĪBU ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts

Specifikācijas 2.1. punktā ir noteikta kvalitatīvu dzirkstošo vīnu faktiskā un kopējā spirta satura minimālā robežvērtība, kas bija nejauši izlaista. Specifikācijas 2.1.5. punktā ir izlabota pārrakstīšanās kļūda attiecībā uz šo vīnu faktiskās spirta koncentrācijas minimālo līmeni, nosakot, ka tas ir 9 tilp. % (nevis 10,5 tilp. %).

Sauso un pussauso vīnu kopējā cukuru satura robežvērtības ir papildinātas saskaņā ar spēkā esošajiem Kopienas tiesību aktiem. Minētie grozījumi tika izdarīti 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3., 2.1.4. un 2.1.6. punktā. Specifikācijas 2.1.2. punktā ir svītrota arī nevajadzīgā kopējo cukuru robežvērtība dabiski saldiem tradicionālajiem vīniem. Specifikācijas 2.1.5. un 2.1.7. punkts ir labots, lai precizētu, ka kopējos cukurus izsaka ne tikai kā glikozi un fruktozi, bet arī kā saharozi.

Specifikācijas 2.1.1. punkts ir grozīts, lai jaunu vīnu maksimālo gaistošā skābuma robežvērtību no 8,33 mekv./l palielinātu līdz 9,16 mekv./l. Minētā robežvērtība tradicionālajiem, *roble* un pusdzirkstošajiem vīniem, kas līdz šim bija 10 mekv./l, ir palielināta līdz 10,83 mekv./l (2.1.2., 2.1.3. un 2.1.6. punkts).

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

Sulfītu satura maksimālā robežvērtība produkta specifikācijas 2.1.1., 2.1.2. un 2.1.6. punktā ir palielināta līdz maksimālajam līmenim, kas ES tiesību aktos atļauts attiecībā uz jaunajiem vai tradicionālajiem vīniem (izņemot dabiski saldos vīnus, kuru specifiskās robežvērtības ir svītrotas) un pusdzirkstošajiem vīniem. Minētās izmaiņas attiecas arī uz *roble*, *crianza*, *reserva* un *gran reserva* vīniem (2.1.3. un 2.1.4. punkts) un ietver arī ierobežojumus attiecībā uz vīnu, kura cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks. Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu sulfītu satura robežvērtība no 160 g/l ir palielināta līdz 185 g/l (specifikācijas 2.1.5. punkts).

Kvalitatīvu dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu sausā ekstrakta robežvērtība (specifikācijas 2.1.5. un 2.1.6. punkts) ir svītrota, jo tā nav vajadzīga un spēkā esošie tiesību akti neparedz, ka tā jānosaka.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas iepriekš minētajiem punktiem un vienotā dokumenta 4. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mērķis ir neapgrūtināt ražotājus ar nevajadzīgiem ierobežojumiem, kas pārsniedz tiesību aktos noteiktās prasības.

3. JAUNAS ŠĶIRNES PIEVIENOŠANA

Apraksts

Pievienota baltogu šķirne “Albariño”.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 7. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Novērtējot minētās šķirnes pielāgošanos apgabalam un tās devumu vīna ražošanā, tiek uzskatīts par lietderīgu to iekļaut ar ACVN apzīmētajam produktam izmantojamo šķirņu sarakstā.

4. IZMAIŅAS NOTEIKUMOS PAR IEPAKOJUMU

Apraksts

Grozīts noteikums par PET iepakojuma izmantošanu un noteikts atļautais korķu veids.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Mērķis ir uzlabot aizsargātā produkta glabāšanas procesu un noformējumu.

5. UZLABOJUMS IEDAĻĀ PAR PĀRBAUDI

Apraksts

Iekļauta informācija par kompetento iestādi un struktūrām, kas pašlaik ir atbildīgas par produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Specifikācijā neiekļautās informācijas iekļaušana.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

La Mancha

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. Jaunie un tradicionālie baltvīni un sārtvīni (izņemot dabiski saldos vīnus) un *roble* baltvīni

Zems spirta saturs. Baltvīnu krāsa ir no zaļganas līdz dzeltenai, gandrīz zeltainai. Tie ir piesātināti un augļaini, ar primārajiem aromātiem, viegli skābeni un sabalansēti.

Ja šie vīni kādu laiku ir izturēti mucās, to krāsa ir no dzeltenas līdz zeltainai vai salmdzeltenai, tiem piemīt grauzdējumu garšas nianses, kas jūtamas uz vaniļas un ilgnoturīgu ozolkoka un augļu nošu fona.

Sārtvīnu krāsa ir no sārtas līdz laškrāsai, un tiem piemīt piesātināti primārie aromāti. Tie ir viegli skābeni, sabalansēti, un tiem ir augļaina garša.

Mucā raudzēto vīnu aromātam un pēcgaršai raksturīgas mucas koksnes notis.

* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

* Jauno vīnu maksimālais gaistošais skābums: 9,16 miliekvivalenti uz litru.

* Maksimālais sulfītu saturs: 250 mg/l, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums (izteikts ar vīnskābi): 4 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 10,83

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

2. Jaunie un tradicionālie sarkanvīni (izņemot dabiski saldos vīnus) un *roble* sarkanvīni

Šie vīni ir purpursarkanā vai granātābolu krāsā, piesātināti, augļaini, ar primārajiem aromātiem. To garša ir tanīniem bagāta, ar līdzsvarotu spirta/skābuma attiecību, ilgnoturīga un augļaina. Kādu laiku mucās izturētu vīnu krāsa ir no granātābolu krāsas līdz rubīnsarkanai. Tie ir piesātināti, augļaini, ar primārajiem un vaniļas aromātiem. Šiem vīniem ir ilgnoturīga un sabalansēta garša, kurā jūtamas vaniļas notis. Ja vīnus iztur ilgāk, tiem var parādīties terakotas vai terakotas–oranžas krāsas nianses. Tie ir ilgnoturīgi un medaini. Tiem ir maiga, harmoniska, noapaļota un strukturēta garša. Mucā raudzētiem vīniem raksturīgas mucas koksnes aromātu nianses un pēcgarša.

* Maksimālais kopējais spirta saturs atbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

* Jauno vīnu maksimālais gaistošais skābums: 9,16 miliekvivalenti uz litru.

* Maksimālais sulfītu saturs: 200 mg/l, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums (izteikts ar vīnskābi): 4 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 10,83

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

3. *Dabiski saldie tradicionālie baltvīni un sarkanvīni*

Baltvīni atbilst sauso vīnu aprakstam, bet sarkanvīnu krāsa ir no granātsarkanas līdz dzeltenbrūnai. Intensīvi aromātiski, atgādina augļus un/vai ievārījumus, sabalansēti un pilnmiesīgi.

* Maksimālajam kopējam spirta saturam un maksimālajam sulfītu saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 13

— Minimālais kopējais skābums (izteikts ar vīnskābi): 4 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. Baltvīns un sarkanvīns ar norādēm *crianza*, *reserva* un *gran reserva*

Baltvīnu krāsa atkarībā no vīna vecuma ir no salmdzeltenas līdz dažādas intensitātes zeltainai. Ar kokam un grauzdējumiem raksturīgu aromātu. Sabalansēti. Sarkanvīni atkarībā no vecuma ir granātsarkanā vai terakotas krāsā. Vecumam palielinoties, augļainumu aizstāj koksnes un/vai grauzdējumu nianses. Šiem vīniem ir sabalansēta un pilnmiesīga garša.

* Maksimālajam kopējam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

* Minimālais faktiskais spirta saturs ir 9 tilp. % baltvīniem un sārtvīniem un 11,5 tilp. % sarkanvīniem.

* Maksimālais gaistošais skābums, kas izteikts ar etiķskābi: 12,50 mekv./l *crianza* vīniem un 16,66 mekv./l *reserva* un *gran reserva* vīniem. Gaistošo skābumu, kas izteikts ar etiķskābi, var pārsniegt par 1 mekv./l uz katru spirta grādu virs 12 tilp. %, sarkanvīniem nepārsniedzot 20 mekv./l un baltvīniem nepārsniedzot 18 mekv./l.

* Maksimālais sulfītu saturs: baltvīni: 200, ja cukuru saturs < 5 g/l, un 250, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l; sarkanvīni: 150, ja cukuru saturs < 5 g/l, un 200, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l;

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums (izteikts ar vīnskābi): 4 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Dzirkstošo baltvīnu krāsa ir no gaišas līdz zeltainai un spilgtai, savukārt sārtvīniem raksturīgi gaišrozā toņi. Burbuļi ir nelieli un noturīgi. Aromāti – tīri un piesātināti. Garša – pilnīga un sabalansēta.

* Maksimālajam kopējam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums (izteikts ar vīnskābi): 4 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 11,66

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 185

6. *Pusdzirkstošais vīns*

Pusdzirkstošie vīni var būt baltvīni ar dažādām dzeltenās krāsas niansēm, sārtvīni dažādās rozā nokrāsās un sarkanvīni purpursarkanā krāsā. Smaržas ziņā baltvīniem raksturīgi primārie aromāti, bet sārtvīniem un sarkanvīniem – intensīvi aromāti, kas atgādina sarkanās ogas. Tie ir pilnīgi un sabalansēti vīni ar jūtamu oglekļa dioksīda daudzumu.

* Maksimālajam kopējam spirta saturam jāatbilst attiecīgajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

* Minimālais faktiskais spirta saturs: 9 tilp. % baltvīniem un sārtvīniem un 11,5 tilp. % sarkanvīniem.

* Maksimālais sulfītu saturs: baltvīni un sārtvīni: 200, ja cukuru saturs < 5 g/l, un 250, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l; sarkanvīni: 150, ja cukuru saturs < 5 g/l, un 200, ja cukuru saturs ≥ 5 g/l;

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums (izteikts ar vīnskābi): 4 grami uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 10,83

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarības metode

Baltvīniem, sārtvīniem un sarkanvīniem [kas apzīmēti ar šo ACVN] jābūt gatavotiem tikai no atļautajām šķirnēm. Baltvīna un sarkanvīna vīnogu šķirņu maisījums nav atļauts.

Maksimālais pārstrādes iznākums ir 74 litri vīna no katriem 100 kilogramiem novākto vīnogu.

Baltvīnus un sārtvīnus gatavo, vīnogu ķekarus saspiežot un notecinot, izmantojot statisku vai dinamisku sistēmu. Vīnogas var iepriekš macerēt, lai veicinātu aromātu un krāsas izdalīšanos, turklāt misa jāraudzē maksimāli 22 °C temperatūrā.

Ražojot sarkanvīnus, vīnogas vismaz trīs dienas kopā ar mizām jāraudzē maksimāli 28 °C temperatūrā.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Vīndārzi, kuros vīnkoku vainagu veido kausveida formā

10 000 kg vīnogu no hektāra

74 hl no hektāra

2. Vīndārzi, kuros vīnkoku vainagu veido, izmantojot špaleras

13 000 kg vīnogu no hektāra

96,2 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Lamanča ir dabisks un vēsturisks reģions, kas atrodas Spānijas centrā, Kastīlijas-Lamančas autonomajā apgabalā. Tas aptver Alvasetes provinces ziemeļu daļu, Sjudadrealas provinces dienvidu un dienvidrietumu daļu, Toledo provinces austrumu daļu un Kvenkas provinces dienvidrietumu daļu.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Vīns*

Mančeganas [*Manchegan*] līdzenuma augsni veido miocēna nogulumi – kaļķakmens, merģelis un smilts, kas zemei piešķir brūnu vai sarkanbrūnu krāsu. Ar kaļķakmeni bagātās Lamančas augsnes padara šo apgabalu ideālu, lai ražotu pilnmiesīgus, izturēšanai piemērotus sarkanvīnus, savukārt smilšainais kaļķakmens piešķir vīnam patīkamu stiprumu.

Nokrišņu trūkums (300–350 mm gadā) un lielais saulesgaismas daudzums (3 000 saulesgaismas stundu) nodrošina spilgtas krāsas vīnus ar īpaši intensīvu aromātu.

Vidējā vīndārzu raža ir zema, un arī tas palīdz iegūt izcili sabalansētus vīnus.

8.2. *Pusdzirkstošais vīns*

Pusdzirkstošo vīnu augļu aromātus un nokrāsas veido izteikti kontinentālais klimats, sarkanbrūnās augsnes sastāvs un augstā temperatūra. Šo vīnu ražošanai izmanto vīnus, kas aprakstīti iedaļā par vīnu. Tāpēc minētās iedaļas saturs attiecas arī uz šiem vīniem.

8.3. *Kvalitatīvs dzirkstošais vīns*

Ģeogrāfiskā vide dod iespēju audzēt specifikācijā norādītās šķirnes, kas nodrošina vīnu pilnību un līdzsvaru. Tāpat nokrišņu trūkums un saulesgaismas stundu skaits rada dabisku spirta saturu, kas ļauj ražot vīnus ar noteiktu spirta saturu. Lai ražotu dzirkstošos vīnus, par bāzes vīnu izmanto iedaļā par vīnu minētos. Tāpēc minētās iedaļas saturs attiecas arī uz dzirkstošajiem vīniem.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi par marķējumu

Nosacījuma apraksts

Lai izmantotu vienas konkrētas vīnogu šķirnes nosaukumu, vismaz 85 % izmantoto vīnogu jāpieder pie minētās šķirnes; tas jānorāda vīna darītavas uzskaites dokumentos.

Ar ACVN “La Mancha” apzīmēto kvalitatīvo dzirkstošo vīnu etiķetēs var izmantot apzīmējumus *premium* un *reserva*.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Iepakošana jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētu vīnu ražošana nebeidzas ar procesu, kurā misa spirta rūgšanas un citu papildu procesu gaitā kļūst par vīnu, bet gan ar iepakošanu. Tā jāuzskata par šo vīnu ražošanas pēdējo posmu, jo tā ietver citas vīndarības metodes, proti, filtrēšanu, stabilizāciju un dažāda veida korektīvos pasākumus, kas varētu ietekmēt vīnu specifiskās īpašības. Pildīšana pudelēs ražošanas apgabalā ļauj tieši kontrolēt iepakošanas operācijas un novērš riskus, kuri var rasties transportēšanas laikā, piemēram, oksidāciju un karstuma stresu, kas pasliktinātu vīnu fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības un ietekmētu to stabilitāti.

Saite uz produkta specifikāciju

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