C/2025/2240

10.4.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/2240)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM06

Datum van mededeling: 14.1.2025

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. VERBETERING VAN DE TEKST

Beschrijving:

In het productdossier wordt herhaaldelijk vermeld dat:

— “joven”- of “nuevo” en “tradicional”-wijnen ook witte en rode wijnen omvatten, die geheel of gedeeltelijk in het vat zijn gegist;

— “naturalmente dulces” (van nature zoete)-wijnen witte en rode wijnen kunnen zijn;

— “roble”-wijnen (geouderd in eiken vaten) witte en rode wijnen kunnen zijn;

— parelwijnen witte, rode en roséwijnen kunnen zijn.

Deze wijziging betreft de punten 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 en 2.1.6 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Met de wijziging wordt de formulering van het productdossier verduidelijkt.

2. WIJZIGING VAN ANALYTISCHE GRENSWAARDEN

Beschrijving:

Wat het alcoholgehalte betreft, wordt de minimumgrens voor het effectieve en het totale gehalte voor mousserende kwaliteitswijnen vastgesteld in punt 2.1 van het productdossier, aangezien deze grens bij vergissing niet in het productdossier was opgenomen. In punt 2.1.5 is een fout in het minimale effectieve alcoholgehalte van deze wijnen gecorrigeerd (9 in plaats van 10,5 % vol).

De grenswaarden voor het totale suikergehalte van “droge” en “halfdroge” wijnen zijn overeenkomstig de geldende communautaire voorschriften ter aanvulling vermeld in de punten 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 en 2.1.6. Bovendien is in punt 2.1.2 de grenswaarde voor het totale suikergehalte voor van nature zoete traditionele wijnen geschrapt, aangezien deze vermelding niet nodig is. In de punten 2.1.5 en 2.1.7 wordt ter correctie nu aangegeven dat het totale suikergehalte niet alleen wordt uitgedrukt in glucose en fructose, maar ook in sacharose.

Het maximumgehalte aan vluchtige zuren voor “joven”- of “nuevo”-wijnen wordt verhoogd van 8,33 tot 9,16 milli-equivalent per liter, waarbij punt 2.1.1 van het productdossier dienovereenkomstig wordt gewijzigd. Voor “tradicional”-, “roble”- en parelwijnen (punten 2.1.2, 2.1.3 en 2.1.6) wordt deze grenswaarde verhoogd van 10 tot 10,83 milli-equivalent per liter.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

In de punten 2.1.1, 2.1.2 en 2.1.6 van het productdossier wordt het maximale zwavelgehalte gelijkgesteld aan de maximumwaarden die door de geldende communautaire wetgeving zijn toegestaan, voor respectievelijk "joven"- of "nuevo"-wijnen, "tradicional"-wijnen (behalve van nature zoete wijnen waarvoor de specifieke grenswaarden worden geschrapt) en parelwijnen. Bovendien is dezelfde wijziging aangebracht voor "roble"-, "crianza"-, "reserva"- en "gran reserva"-wijnen (punten 2.1.3 en 2.1.4) en heeft zij ook betrekking op de grenswaarden die van toepassing zijn wanneer het suikergehalte van de wijn 5 g/l of meer bedraagt. Voor mousserende kwaliteitswijnen (punt 2.1.5 van het productdossier) is het maximale zwavelgehalte verhoogd van 160 g/l tot 185 g/l.

De grenswaarde voor het gehalte droge stof van mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen (punten 2.1.5 en 2.1.6 van het productdossier) wordt geschrapt, omdat zij overbodig wordt geacht, aangezien de huidige regels niet vereisen dat een dergelijke grenswaarde wordt vastgesteld.

De wijziging heeft betrekking op de reeds genoemde punten van het productdossier en punt 4 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Het is de bedoeling de wijnbereiders geen onnodige beperkingen op te leggen die verder gaan dan de in de regelgeving gestelde eisen.

3. TOEVOEGING VAN EEN NIEUW RAS

Beschrijving:

Het witte ras albariño wordt toegevoegd.

De wijziging heeft betrekking op punt 6 van het productdossier en punt 7 van het enig document.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Er is beoordeeld of het druivenras aan het betrokken gebied is aangepast en welke bijdrage het aan de kwaliteit van de wijn levert. Op basis daarvan wordt de opname van het ras in de BOB passend geacht.

4. WIJZIGING VAN DE VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

Beschrijving:

De regels voor het gebruik van PET-verpakkingen worden gewijzigd en bepalen welk type sluiting voor PET-verpakkingen is toegestaan.

De wijziging heeft betrekking op punt 8 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Het doel is het beschermde product beter te bewaren en in een betere vorm aan te bieden.

5. BETERE FORMULERING VAN HET DEEL OVER CONTROLE

Beschrijving:

De contactgegevens van de bevoegde autoriteit en de instanties die momenteel belast zijn met de controle van de naleving van het productdossier, worden opgenomen.

De wijziging heeft betrekking op punt 9 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

Met de wijziging wordt de omissie van deze gegevens in het productdossier gecorrigeerd.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"La Mancha"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijnen

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte en roséwijn, jonge wijn en "tradicional"-wijn (behalve van nature zoete wijnen) en witte "roble"-wijn (geouderd in eiken vaten)*

Laag alcoholgehalte. De witte wijnen hebben een kleur die varieert van groenachtig tot geel, maar ze zijn nooit goudgeel. Ze zijn zuiver en fruitig, met primaire aroma's; ze zijn licht zurig en in balans.

De wijnen die op vat hebben zijn opgevoed, hebben een gele tot goudgele of strogele kleur; geroosterde toetsen tegen een vanilleachtige achtergrond; ze zijn fruitig, met een vleugje eikenhout en de smaak houdt lang aan.

De roséwijnen hebben een kleur die varieert van roze tot zalmoranje; ze hebben zuivere en primaire aroma's; ze zijn licht zurig, in balans en hebben een fruitige smaak.

In het vat gegiste wijnen hebben aroma's en een afdronk die doen denken aan het vat.

* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

* Maximaal gehalte aan vluchtige zuren bij de jonge wijnen: 9,16 milli-equivalent per liter

* Maximumgehalte aan sulfieten: 250 mg/l indien suiker ≥ 5 g/l

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 10,83

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

2. *Jonge rode wijn, rode "tradicional"-wijn (behalve van nature zoete wijnen) en rode "roble"-wijn (geouderd in eiken vaten)*

Violetachtig rode tot granaatrode kleur; zuivere, fruitige en primaire aroma's; in de mond taninneachtig, met een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad, fruitig en lange afdronk. De wijnen die op vat hebben gerijpt, zijn granaatrood tot robijnrood. Ze zijn zuiver en fruitig, met primaire en vanillearoma's. In de mond houden ze lang aan en zijn ze evenwichtig, met toetsen van vanille. Wijnen die langer zijn geouderd, kunnen terracottatinten of terracotta-oranje tinten vertonen, houden lang aan in de mond en zijn honingzoet. In de mond zijn ze zacht, harmonieus, rond en gestructureerd. De in het vat gegiste wijnen hebben aroma's en een afdronk die zijn beïnvloed door het vat.

* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

* Maximaal gehalte aan vluchtige zuren bij de jonge wijnen: 9,16 milli-equivalent per liter

* Maximumgehalte aan sulfieten: 200 mg/l indien suiker ≥ 5 g/l

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 10,83

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

3. *Witte en rode wijn "tradicional naturalmente dulce" (van nature zoet)*

Zoals de droge wijnen in het geval van de witte wijnen en granaatrood tot bruin in het geval van de rode wijnen; intense aroma's die doen denken aan fruit en/of jam, evenwichtig en met body.

* Het maximale totale alcoholgehalte en het maximale gehalte aan zwaveldioxide mogen de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 13

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Witte en rode wijn "crianza", "reserva" en "gran reserva"*

De kleur van de witte wijnen gaat van strogeel tot goudgeel, met een intensiteit die verschilt naargelang van de oudering. Aroma's van hout en geroosterde aroma's. Evenwichtig. De kleur van de rode wijnen varieert van granaatrood tot terracottarood naargelang van de oudering. Naarmate deze wijnen rijpen, maken de fruitige aroma's plaats voor aroma's van hout en/of geroosterde aroma's. In de mond zijn ze evenwichtig en vol.

* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

* Het minimale effectieve alcoholgehalte is: voor witte en roséwijnen 9 % vol en voor rode wijnen 11,5 % vol.

* Totaalgehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur: 12,50 milli-equivalent per liter voor "crianza"-wijnen en 16,66 milli-equivalent per liter voor "reserva"- en "gran reserva"-wijnen. Het gehalte aan vluchtige zuren, uitgedrukt in azijnzuur, mag met 1 milli-equivalent per liter worden overschreden voor elke alcoholgraad boven de 12 % vol, tot maximaal 20 milli-equivalent per liter voor rode wijnen en 18 milli-equivalent per liter voor witte wijnen.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: voor witte wijn 200 indien suiker < 5 g/l; en 250 indien suiker ≥ 5 g/l. Voor rode wijn: 150 indien suiker < 5 g/l; en 200 indien suiker ≥ 5 g/l.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Mousserende kwaliteitswijn*

De kleur van de witte mousserende wijnen varieert van bleek tot goudgeel en glinsterend en de roséwijnen zijn bleekroze. Fijne, lang aanhoudende bubbels. Zuivere aroma's zonder gebreken. In de mond zijn de wijnen vol en evenwichtig.

* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 11,66

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 185

6. *Parelwijn*

De parelwijnen kunnen witte wijnen zijn met verschillende tinten geel, roséwijnen met verschillende tinten roze en rode wijnen met een paarsrode kleur. Wat de geur betreft, vertonen de witte wijnen primaire aroma's en de rode en roséwijnen intense aroma's die aan rode vruchten doen denken. Het zijn volle, evenwichtige wijnen met duidelijk aanwezig koolzuur.

* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

* Het minimale effectieve alcoholgehalte is: voor witte en roséwijnen 9 % vol en voor rode wijnen 11,5 % vol.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: voor witte en roséwijnen 200 indien suiker < 5 g/l; en 250 indien suiker ≥ 5 g/l. Voor rode wijn: 150 indien suiker < 5 g/l; en 200 indien suiker ≥ 5 g/l.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 10,83

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Essentiële oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

De witte, rode en roséwijnen die onder de BOB vallen, mogen enkel van de toegestane druivenrassen worden bereid. Het is niet toegestaan witte en blauwe druivenrassen te mengen.

De maximale verwerkingsopbrengst bedraagt 74 liter wijn per 100 kilogram geoogste druiven.

Bij de witte en roséwijnen worden de trossen gekneusd en ondergaat de most statische of dynamische voorklaring. Voorafgaande maceratie is mogelijk om aroma's en kleur aan de schillen te onttrekken. De most wordt vergist bij een temperatuur van ten hoogste 22 °C.

Bij de rode wijnen worden de druiven samen met de schillen vergist gedurende minstens drie dagen bij een temperatuur van hoogstens 28 °C.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Wijnstokken met gobeletsnoei

10 000 kg druiven per hectare

74 hectoliter per hectare

2. Wijnstokken met spaliersysteem

13 000 kg druiven per hectare

96,2 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

La Mancha is een natuurlijke en historische regio in de autonome gemeenschap Castilië-La Mancha in het centrum van Spanje. Ze bestrijkt het noordelijke deel van de provincie Albacete, het zuidelijke en zuidwestelijke deel van Ciudad Real, het oostelijke deel van Toledo en het zuidwestelijke deel van de provincie Cuenca.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Wijn*

De bodem in de vlakte van La Mancha is ontstaan uit de miocene afzetting van kalksteen, mergel en zand, die heeft geresulteerd in bruine of roodbruine grond. Dankzij de alomaanwezige kalkhoudende bodems in La Mancha leent het gebied zich voor de productie van rode wijnen met veel body en een uitstekende houdbaarheid, terwijl de zanderige kalkbodems leiden tot het juiste alcoholgehalte.

De droogte (300 tot 350 mm neerslag per jaar) en het hoge aantal uren zonneschijn (3 000 zonuren) resulteren in wijnen met een intense kleur en intense aroma's.

De gemiddelde opbrengst van de wijngaarden is laag, wat er ook toe bijdraagt dat de wijnen zeer goed in balans zijn.

8.2. *Parelwijnen*

Het extreme continentale klimaat, de samenstelling van de roodbruine bodem en de hoge temperaturen zijn medebepalend voor de fruitige aroma's en de tinten in de parelwijnen. Voor de bereiding van deze wijnen worden de wijnen gebruikt die zijn beschreven in het deel "wijn". Daarom gelden de bepalingen van dat deel ook voor de parelwijnen.

8.3. *Mousserende kwaliteitswijn*

De geografische omgeving maakt de teelt mogelijk van de in het productdossier genoemde rassen, die volle, evenwichtige wijnen opleveren. Daarnaast zorgen de droogte en de zonuren voor een natuurlijk alcoholgehalte dat de productie van wijnen met het vastgestelde alcoholgehalte mogelijk maakt. Voor de bereiding van de mousserende wijnen worden de wijnen die zijn beschreven in het deel "wijn", als basiswijn gebruikt. Daarom gelden de bepalingen van dat deel ook voor de mousserende wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

Vermelding van één bepaald druivenras is enkel toegestaan indien minstens 85 % van de gebruikte druiven tot dat ras behoort en indien dit wordt geregistreerd in de wijnregisters.

Op de etiketten van de mousserende kwaliteitswijnen met de beschermde oorsprongsbenaming La Mancha mogen de aanduidingen "Premium" en "Reserva" worden gebruikt.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het product moet in het afgebakende productiegebied worden verpakt. De bereiding van de wijnen met de oorsprongsbenaming eindigt niet bij de verwerking van most tot wijn door middel van alcoholische gisting en andere aanvullende procedés, maar bij de verpakking. Het verpakken moet worden gezien als het laatste stadium van de bereiding van deze wijnen, aangezien het gepaard gaat met andere oenologische procedés die van invloed kunnen zijn op de bijzondere kenmerken, en met name filtering, stabilisatie en diverse soorten corrigerende maatregelen. Botteling in het productiegebied maakt rechtstreekse controle van de verpakkingsactiviteit mogelijk. Evenmin is er dan sprake van vervoersrisico's, zoals oxidatie en hittestress, die de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken en de stabiliteit van het product aantasten.

Link naar het productdossier

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