C/2025/2240

10.4.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/2240)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM06

Data przekazania informacji: 14 stycznia 2025 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. POPRAWKI DO TEKSTU

Opis:

W kilku miejscach specyfikacji produktu wyjaśniono, że:

— wina młode („joven”) lub nowe („nuevo”) i tradycyjne („tradicional”) obejmują zarówno wina białe, jak i czerwone, całkowicie lub częściowo fermentowane w beczkach

— wina naturalnie słodkie („naturalmente dulce”) mogą być winami białymi lub czerwonymi

— wina „roble” (dąb) mogą być winami białymi lub czerwonymi

— wina półmusujące („vinos de aguja”) mogą być winami białymi, różowymi lub czerwonymi.

Zmiana dotyczy pkt 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 i 2.1.6 specyfikacji produktu. Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Dzięki tej zmianie tekst specyfikacji produktu jest jaśniejszy.

2. ZMIANY LIMITÓW CECH ANALITYCZNYCH

Opis:

W pkt 2.1 specyfikacji produktu określono rzeczywistą i całkowitą minimalną zawartość alkoholu w gatunkowych winach musujących, które wcześniej zostały przypadkowo pominięte. Błąd pisarski w pkt 2.1.5 dotyczący minimalnego poziomu rzeczywistej zawartości alkoholu w tych winach poprawiono na 9 % obj. (a nie 10,5 % obj.).

Limity całkowitej zawartości cukrów dla win „wytrawnych” i „półwytrawnych” zostały uzupełnione zgodnie z obowiązującym prawodawstwem wspólnotowym. Dokonano tego w pkt 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 i 2.1.6. W pkt 2.1.2. usunięto również zbędny limit dotyczący całkowitej zawartości cukru w odniesieniu do naturalnie słodkich win tradycyjnych. Skorygowano pkt 2.1.5 i 2.1.7 w celu sprecyzowania, że całkowita zawartość cukrów wyrażona jest nie tylko jako glukoza i fruktoza, ale również jako sacharoza.

Zmieniono pkt 2.1.1 specyfikacji w celu zwiększenia limitów dotyczących maksymalnej kwasowości lotnej dla win młodych i nowych z 8,33 do 9,16 meq/l. Limity te zostały podwyższone z 10 do 10,83 meq/l w odniesieniu do win tradycyjnych, „roble” i półmusujących (pkt 2.1.2, 2.1.3 i 2.1.6).

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Maksymalne poziomy siarczków zwiększono do maksymalnych poziomów dozwolonych na mocy odpowiednich przepisów UE w odniesieniu do win młodych, nowych lub tradycyjnych (z wyjątkiem win naturalnie słodkich, dla których usunięto określone limity) i win półmusujących odpowiednio w pkt 2.1.1, 2.1.2 i 2.1.6 specyfikacji produktu. Zmiany tej dokonano również w odniesieniu do win „roble", „crianza", „reserva" i „gran reserva" (pkt 2.1.3 i 2.1.4), ale dotyczy ona również limitów, w przypadku których wino zawiera 5 g/l cukrów lub więcej. Limit dotyczący siarczków został podniesiony ze 160 g/l do 185 g/l w przypadku gatunkowych win musujących (pkt 2.1.5 specyfikacji).

Usunięto limit dotyczący suchego ekstraktu w odniesieniu do gatunkowych win musujących i półmusujących (pkt 2.1.5 i 2.1.6 specyfikacji), ponieważ nie jest on konieczny, a obowiązujące przepisy nie wymagają jego określenia.

Zmiana ta dotyczy wyżej wymienionych punktów specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem jest nienakładanie na producentów zbędnych ograniczeń wykraczających poza to, co jest wymagane przez prawodawstwo.

3. DODANIE NOWYCH ODMIAN

Opis:

Dodano białą odmianę Albariño.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Po dokonaniu oceny przystosowaniu tej odmiany do tego obszaru i jej udziału w produkcji wina uznaje się za właściwe uwzględnienie jej w ChNP.

4. ZMIANY W ZAPISACH DOTYCZĄCYCH PAKOWANIA

Opis:

Zmieniono zapis dotyczący stosowania opakowań PET i określono rodzaj dozwolonego zamknięcia.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Celem jest poprawa konserwacji i prezentacji produktu objętego ochroną.

5. POPRAWKI DO SEKCJI DOTYCZĄCEJ INSPEKCJI

Opis:

Dodano szczegółowe informacje dotyczące właściwego organu i organów odpowiedzialnych obecnie za weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Korekta informacji pominiętych w specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

La Mancha

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz winogronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Młode i tradycyjne wina białe i różowe (z wyjątkiem win naturalnie słodkich) oraz wina białe „roble"*

Niska zawartość alkoholu. Barwa win białych waha się od zielonkawej do żółtej (nie dochodząc jednak do złotej). Wina te są wyraźne, owocowe, o delikatnie kwaskowatych i zrównoważonych aromatach podstawowych.

Jeśli były przechowywane w beczkach, ich barwa waha się od żółtego do złocistego lub słomkowego. Wyczuwalne są aromaty prażenia, waniliowe tło, a także trwałe nuty owocowe i dębowe.

Barwa win różowych waha się od różu do łososiowego pomarańczowego. Charakteryzują się wyraźnymi i pierwotnymi aromatami. Są delikatnie kwaśne i zrównoważone, a ich smak jest owocowy.

W winach fermentowanych w beczkach obecne są aromaty i posmak przypominający woń drewna.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

* Maksymalna kwasowość lotna dla win młodych: 9,16 meq/l

* Maksymalna zawartość siarczków: 250 mg/l, jeżeli poziom cukru ≥ 5 g/l

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 10,83

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

2. *Młode i tradycyjne wina czerwone (z wyjątkiem win naturalnie słodkich) oraz wina czerwone „roble"*

Wina o barwie od purpurowo-czerwonej do barwy dojrzałego granatu, wyraźne, owocowe, o aromatach podstawowych. W smaku są taninowe, zrównoważone pod względem zawartości alkoholu i kwasowości, trwałe i owocowe. Barwa win przechowywanych w beczkach waha się od barwy dojrzałego granatu do rubinowej. Ich zapach jest wyraźny, owocowy, o aromatach podstawowych i przypominających wanilię. W smaku są trwałe i zrównoważone o waniliowych nutach. W winach dłużej dojrzewających możliwe jest występowanie refleksów ceglanych lub pomarańczowo-ceglanych. Ich zapach jest trwały i łagodny. W smaku są łagodne, harmonijne, zaokrąglone i o dobrej strukturze. W winach fermentowanych w beczkach obecne są aromaty i posmak przypominający woń drewna.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

* Maksymalna kwasowość lotna dla win młodych: 9,16 meq/l

* Maksymalna zawartość siarczków: 200 mg/l, jeżeli poziom cukru ≥ 5 g/l

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 10,83

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

3. *Białe i czerwone wina tradycyjne naturalnie słodkie*

Odpowiadają wytrawności win białych, barwie granatu i barwie brązu win czerwonych. Wysoka intensywność aromatów przypomina zapach owoców lub dżemów. Są zrównoważone i o pełnym ciele.

* Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu i maksymalna zawartość siarczków nie mogą przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 13

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Wina białe i czerwone z oznaczeniem „crianza", „reserva" i „gran reserva"*

Barwa win białych waha się od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności (w zależności od czasu dojrzewania). Aromaty drewna i prażenia. Zrównoważone. Barwa win czerwonych waha się od barwy dojrzałego granatu po ceglany (w zależności od czasu dojrzewania). To właśnie z niego pochodzą owocowe nuty drewniane lub prażenia. W smaku zrównoważony i o pełnym ciele.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 9 % obj. w przypadku win białych i różowych oraz 11,5 % obj. w przypadku win czerwonych.

* Maksymalna kwasowość lotna, wyrażona w kwasie octowym. 12,50 meq/l w przypadku win „crianza" i 16,66 meq/l w przypadku win „reserva" i „gran reserva". Kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy może zostać przekroczona o 1 meq/l dla każdego stopnia alkoholu przekraczającego 12 % obj., maksymalnie do 20 meq/l w przypadku win czerwonych i 18 meq/l w przypadku win białych.

* Maksymalna zawartość siarczków: Wina białe: 200, jeżeli poziom cukru < 5 g/l; oraz 250, jeżeli poziom cukru ≥ 5 g/l. Wina czerwone: 150, jeżeli poziom cukru < 5 g/l; oraz 200, jeżeli poziom cukru ≥ 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Gatunkowe wino musujące*

Barwa białych win musujących waha się od bladej do złotej i lśniącej, natomiast wina różowe mają barwę bladoróżową. Pęcherzyki gazu są małe i trwałe. Aromat jest wyrazisty i czysty. W smaku są winami o szerokiej palecie smaków i zrównoważonymi.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 9

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 11,66

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 185

6. *Wino półmusujące*

Barwa win półmusujących może być biała o różnych odcieniach żółci, win różowych – o tonach różowawych, a win czerwonych – fioletowo-czerwona. Wina białe mają owocowy aromat, a różowe i czerwone charakteryzują się aromatami podstawowymi przypominającymi zapach czerwonych owoców. Są to wina o szerokiej palecie smaków i zrównoważone, z wyraźną obecnością dwutlenku węgla.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu nie może przekraczać najwyższych dopuszczalnych poziomów określonych w odpowiednich przepisach UE.

* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu: 9 % obj. w przypadku win białych i różowych oraz 11,5 % obj. w przypadku win czerwonych.

* Maksymalna zawartość siarczków: wina białe i różowe: 200, jeżeli poziom cukru < 5 g/l; oraz 250, jeżeli poziom cukru ≥ 5 g/l. Wina czerwone: 150, jeżeli poziom cukru < 5 g/l; oraz 200, jeżeli poziom cukru ≥ 5 g/l.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 10,83

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Wina białe, różowe i czerwone objęte chronioną nazwą pochodzenia wytwarza się wyłącznie z dozwolonych odmian. Mieszanie białych i czerwonych odmian winorośli jest niedozwolone.

Maksymalny współczynnik przetwórstwa powinien wynosić 74 litry ze 100 kilogramów zbiorów.

Wina białe i różowe wytwarza się przez zgniatanie kiści i odsączanie przy użyciu systemu statycznego lub dynamicznego. Mogą być one wcześniej poddawane maceracji w celu uzyskania aromatów i barwy, przy czym temperatura fermentacji musi wynosić maksymalnie 22 °C.

Wina czerwone muszą być fermentowane przez co najmniej 3 dni w maksymalnej temperaturze 28 °C.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Winorośle prowadzone w formie kielicha

10 000 kilogramów winogron z hektara

74 hektolitrów z hektara

2. Winorośle prowadzone w formie szpalerowej

13 000 kilogramów winogron z hektara

96,2 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

La Mancha jest regionem naturalnym i historycznym położonym w autonomicznej wspólnocie Kastylia-La Mancha w centrum Hiszpanii, obejmującym północną część prowincji Albacete, południową i południowo-zachodnią część Ciudad Real, wschodnią część Toledo i południowo-zachodnią część prowincji Cuenca.

7. **Odmiany winorośli**

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. **Opis związku lub związków**

8.1. *Wino*

Skład gleby na równinie La Manchy jest rezultatem sedymentacji wapieni, margli i piasków w epoce miocenu. To dzięki niej gleby zawdzięczają swoją rdzawą lub rdzawoczerwoną barwę Bogactwo regionu La Manchy w gleby wapienne sprawia, że obszar ten idealnie nadaje się do produkcji czerwonych win o pełnym ciele, długo dojrzewających. Natomiast gleby piaszczyste i wapienne nadają winom odpowiednią zawartość alkoholu.

Suchy klimat (300–350 mm opadów rocznie) i wysoki stopień nasłonecznienia (3 000 godzin słonecznych) przyczyniają się do powstawania win o intensywnej barwie i wyraźnie zwiększonej intensywności aromatów.

Średnia wydajność winnic jest niska, co przyczynia się także do zapewnienia doskonałej równowagi w produkowanych winach.

8.2. *Wino półmusujące*

Ekstremalny klimat kontynentalny, skład rdzawobrązowej gleby i wysokie temperatury sprawiają, że wina półmusujące zyskują owocowe aromaty i odcienie. Wina opisane w sekcji dotyczącej wina są wykorzystywane do produkcji opisywanych win. W związku z tym treść tej sekcji ma zastosowanie również do opisu win półmusujących.

8.3. *Gatunkowe wino musujące*

Środowisko geograficzne umożliwia uprawę odmian określonych w specyfikacji, co nadaje winom bogactwo i równowagę bukietu. Niskie opady, ilość godzin nasłonecznienia, a także naturalna zawartość alkoholu, pozwalają uzyskać wina o określonym poziomie alkoholu. Jako wino bazowe do produkcji win musujących używa się win wymienionych w sekcji dotyczącej wina. W związku z tym treść tej sekcji ma zastosowanie również do opisu win musujących.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Stosowanie na etykietach określenia odmiany winorośli wymaga, by była to jedna odmiana, by co najmniej 85 % użytych winogron było tej odmiany i by zostało to odnotowane w rejestrze produkcji.

Gatunkowe wina musujące objęte ChNP „La Mancha” mogą być opatrzone etykietami zawierającymi określenia: „Premium” i „Reserva”.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji. Produkcja win objętych nazwą pochodzenia nie kończy się na procesie przetwarzania moszczu w wino w drodze fermentacji alkoholowej oraz innych dodatkowych procesów, ale na pakowaniu. Pakowanie należy uznać za końcowy etap produkcji tych win, ponieważ obejmuje on inne praktyki enologiczne, które mogą mieć wpływ na szczególne właściwości, a mianowicie filtrowanie, stabilizację i różnego rodzaju działania korekcyjne. Butelkowanie na obszarze produkcji umożliwia bezpośrednią kontrolę procesu pakowania i pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń związanych z transportem, takich jak utlenianie i stres termiczny, co pogorszyłoby właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne win oraz wpłynęłoby na ich stabilność.

Link do specyfikacji produktu

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