C/2025/2240

10.4.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/2240)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM06

Data comunicării: 14.1.2025

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. ÎMBUNĂTĂȚIRI ALE TEXTULUI

Descriere:

În diverse locuri din caietul de sarcini, s-a precizat:

— că vinurile cu mențiunea „Joven” (tânăr) sau „Nuevo” (nou) și vinurile cu mențiunea „Tradicional” (tradițional) includ și vinurile albe și roșii, total sau parțial fermentate în baricuri;

— că vinurile „naturalmente dulces” (dulci în mod natural) pot fi albe și roșii;

— că vinurile „Roble” (învechite în butoaie de stejar) pot fi albe și roșii;

— că vinurile „de aguja” (petiante) pot fi albe, roze și roșii.

Modificarea vizează punctele 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 și 2.1.6 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Are rolul de a face mai clară formularea caietului de sarcini.

2. MODIFICĂRI ALE LIMITELOR ANALITICE

Descriere:

În ceea ce privește tăria alcoolică, la punctul 2.1 din caietul de sarcini au fost fixate limita minimă a tăriei alcoolice dobândite și cea a tăriei alcoolice totale pentru vinurile spumante de calitate, limite care, din greșeală, fuseseră omise. La punctul 2.1.5 a fost corectată o greșeală legată de limita minimă a tăriei alcoolice dobândite a acestor vinuri, care este de 9 % vol., nu de 10,5 % vol.

Limitele zaharurilor totale în cazul vinurilor seci și demiseci au fost completate în conformitate cu legislația în vigoare a Uniunii Europene, la punctele 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 și 2.1.6. De asemenea, la punctul 2.1.2, a fost eliminată, deoarece nu este necesară, limita zaharurilor totale ale vinurilor tradiționale dulci în mod natural. Totodată, la punctele 2.1.5 și 2.1.7 s-a precizat că zaharurile totale sunt exprimate nu doar în glucoză + fructoză, ci și în zaharoză.

Prin modificarea de la punctul 2.1.1 din caietul de sarcini, limita acidității volatile maxime a vinurilor „Joven” sau „Nuevo” a fost majorată de la 8,33 la 9,16 mEq/l. În cazul vinurilor „Tradicional”, „Roble” și petiante (punctele 2.1.2, 2.1.3 și 2.1.6), limita respectivă a fost majorată de la 10 la 10,83 mEq/l.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

În cazul vinurilor „Joven” sau „Nuevo”, al vinurilor „Tradicional” (cu excepția vinurilor dulci în mod natural și a vinurilor în cazul cărora au fost eliminate limitele specifice) și al vinurilor petiante, limitele maxime ale dioxidului de sulf au fost majorate până la limitele maxime admise de legislația în vigoare a Uniunii Europene, la punctele 2.1.1, 2.1.2 și, respectiv, 2.1.6 din caietul de sarcini. În plus, a fost efectuată aceeași modificare în cazul vinurilor „Roble” și „Crianza”, „Reserva” și „Gran Reserva” (punctele 2.1.3 și 2.1.4), însă au fost incluse și limitele pentru cazurile în care vinurile conțin minimum 5 g de zaharuri per litru. De asemenea, în cazul vinurilor spumante de calitate (punctul 2.1.5 din caietul de sarcini), limita dioxidului de sulf a fost majorată de la 160 la 185 g/l.

Totodată, limita referitoare la substanța uscată în cazul vinurilor spumante de calitate și a vinurilor petiante (punctele 2.1.5 și 2.1.6 din caietul de sarcini)a fost eliminată, fiind considerată superfluă, deoarece legislația în vigoare nu prevede obligativitatea determinării acestui parametru.

Această modificare vizează punctele din caietul de sarcini deja menționate și punctul 4 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Intenția este ca producătorii să nu fie împovărați cu restricții care nu sunt necesare, în plus față de obligațiile prevăzute în legislație.

3. INTRODUCEREA UNUI SOI NOU

Descriere:

A fost introdus soiul alb Albariño.

Această modificare vizează punctul 6 din caietul de sarcini și punctul 7 din documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

După ce au fost evaluate adaptarea soiului la arealul în cauză și contribuția soiului la calitatea vinului, a fost considerată adecvată includerea acestui soi în DOP.

4. MODIFICĂRI ALE NORMELOR PRIVIND AMBALAJELE

Descriere:

Au fost modificate normele referitoare la utilizarea ambalajelor de tip PET și a fost stabilit tipul de închidere admis pentru ambalajele respective.

Modificarea vizează punctul 8 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

Este vorba despre o mai bună conservare și o mai bună prezentare ale produsului cu denumire de origine protejată.

5. ÎMBUNĂTĂȚIREA PARAGRAFULUI REFERITOR LA CONTROL

Descriere:

Au fost introduse datele autorității competente și ale organismelor responsabile, în prezent, cu verificarea conformității cu caietul de sarcini al produsului.

Modificarea vizează punctul 9 din caietul de sarcini al produsului și nu vizează documentul unic.

Este o modificare standard, deoarece nu implică niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motive:

A fost corectată omiterea acestor date din caietul de sarcini al produsului.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

La Mancha

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe și roze, tinere și tradiționale (cu excepția celor dulci în mod natural), precum și vinuri albe „Roble”*

Tărie alcoolică redusă. Vinurile albe au nuanțe variate, de la verzui la galben, fără a avea însă nuanțe aurii. Sunt puternice și fructate, cu arome primare, ușor acide și echilibrate.

Dacă au petrecut mai mult timp în baricuri, au o culoare galben-auriu sau galben-pai, cu note de prăjit, alături de note de fond de vanilie, note persistente de lemn de stejar și fructate.

Vinurile roze au culori variate, de la roz la portocaliu „somon”, cu arome puternice și primare. Sunt ușor acide, echilibrate și au un gust fructat.

Vinurile fermentate în baricuri au arome și note reziduale caracteristice maturării în baric.

* Tăria alcoolică totală maximă trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

* Aciditatea volatilă maximă a vinurilor tinere: 9,16 mEq/l.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 250 mg/l dacă zaharurile ≥ 5 g/l.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 10,83

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 200

2. *Vinuri roșii tinere și tradiționale (cu excepția celor dulci în mod natural), precum și vinuri roșii „Roble”*

De culoare între violaceu și grena, vinurile sunt puternice, fructate, cu arome primare. La degustare sunt tanice, echilibrate ca alcool/aciditate, persistente și fructate. Culoarea vinurilor care au petrecut mai mult timp în baricuri variază de la grena la rubiniu. Sunt puternice, fructate, cu arome primare și de vanilie. La degustare sunt persistente și echilibrate, cu note de vanilie. Prin maturarea suplimentară, vinurile pot dobândi nuanțe cărămizii sau cărămizii-portocalii. Sunt persistente, cu note de miere. La degustare sunt fine, armonioase, rotunde și structurate. Vinurile fermentate în baricuri au arome și note reziduale caracteristice fermentării în baric.

* Tăria alcoolică totală maximă trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

* Aciditatea volatilă maximă a vinurilor tinere: 9,16 mEq/l.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf: 200 mg/l dacă zaharurile ≥ 5 g/l.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 10,83

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 150

3. *Vinuri albe și roșii tradiționale dulci în mod natural*

Vinurile albe au culoarea vinurilor albe seci, iar culoarea vinurilor roșii variază de la grena la maroniu. Intens aromate, cu note reziduale de fructe și/sau gemuri, echilibrate și corpolente.

* Tăria alcoolică totală maximă și conținutul maxim de dioxid de sulf trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 13

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *Vinuri albe și roșii cu mențiunile „Cianza”, „Reserva” și „Gran Reserva”*

Culoarea vinurilor albe variază de la galben-pai la auriu, cu intensități diferite, în funcție de învechire. Arome de lemn și de prăjit. Echilibrate. Culoarea vinurilor roșii variază de la grena la cărămiziu, în funcție de învechire. Cu timpul, aromele trec de la fructate la note de lemn și/sau de prăjit. La degustare sunt echilibrate și corpolente.

* Tăria alcoolică totală maximă trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

* Tăria alcoolică dobândită minimă este: în cazul vinurilor albe și roze, de 9 % vol., iar în cazul vinurilor roșii, de 11,5 % vol.

* Aciditatea volatilă maximă, exprimată ca acid acetic: 12,50 mEq/l în cazul vinurilor „Crianza” și 16,66 mEq/l în cazul vinurilor „Reserva” și „Gran Reserva”. Aciditatea volatilă exprimată în acid acetic poate fi depășită cu 1 mEq/l pentru fiecare grad de alcool care depășește 12 % vol., până la maximum 20 mEq/l în cazul vinurilor roșii și 18 mEq/l în cazul vinurilor albe.

* Conținut maxim de dioxid de sulf: Vinuri albe: 200 dacă zaharurile < 5 g/l și 250 dacă zaharurile ≥ 5 g/l. Vinuri roșii: 150 dacă zaharurile < 5 g/l și 200 dacă zaharurile ≥ 5 g/l.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *Vin spumant de calitate*

Culoarea vinurilor albe spumante variază de la o culoare pală la auriu strălucitor, iar vinurile roze au nuanțe roz pal. Bulele sunt mici și persistente. Aromele sunt curate și puternice. La degustare sunt generoase și echilibrate.

* Tăria alcoolică totală maximă trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 11,66

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 185

6. *Vin petiant*

Vinurile petiante pot fi vinuri albe cu diferite nuanțe gălbui, vinuri roze cu diferite nuanțe de roz și vinuri roșii de culoare roșu violaceu. La nivel olfactiv, vinurile albe au arome primare, în timp ce vinurile roze și roșii prezintă arome intense, care amintesc de fructele roșii. Acestea sunt vinuri ample și echilibrate, cu dioxid de carbon perceptibil.

* Tăria alcoolică totală maximă trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

* Tăria alcoolică dobândită minimă este: în cazul vinurilor albe și roze, de 9 % vol., iar în cazul vinurilor roșii, de 11,5 % vol.

* Conținut maxim de dioxid de sulf: Vinuri albe și roze: 200 dacă zaharurile < 5 g/l și 250 dacă zaharurile ≥ 5 g/l. Vinuri roșii: 150 dacă zaharurile < 5 g/l și 200 dacă zaharurile ≥ 5 g/l.

Caracteristici analitice generale

— Tărie alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditate totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 10,83

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practica oenologică specifică

Vinurile albe, roze și roșii care poartă această denumire protejată trebuie elaborate doar din soiurile permise. Nu este permisă amestecarea soiurilor albe cu cele roșii.

Randamentul maxim la extracție este de 74 de litri de vin pentru fiecare 100 de kilograme de struguri recoltați.

Vinurile albe și roze sunt elaborate prin zdrobirea ciorchinilor și scurgerea prin sistem static sau dinamic. Strugurii pot fi macerați în prealabil pentru extragerea aromelor și culorii, mustul fiind fermentat la o temperatură maximă de 22 °C.

În cazul vinurilor roșii, strugurii trebuie fermentați în contact cu pielițele, timp de cel puțin 3 zile la o temperatură maximă de 28 °C.

5.2. *Producții/Randamente maxime*

1. Plantații viticole cu metoda „gobelet”

10 000 de kilograme de struguri per hectar

74 de hectolitri per hectar

2. Plantații viticole pe spaliere

13 000 de kilograme de struguri per hectar

96,2 hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

La Mancha este o regiune naturală și istorică aflată în Comunitatea autonomă Castilia-La Mancha, în centrul Spaniei. Acoperă partea nordică a provinciei Albacete, partea sudică și sud-vestică a regiunii Ciudad Real, partea estică a regiunii Toledo și partea sud-vestică a provinciei Cuenca.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Vin*

Compoziția solului din câmpia La Mancha este un produs al sedimentării calcarului, marnei și nisipului din Miocen, care îi conferă solului o culoare maro sau maro-roșcat. Abundența solurilor calcaroase din La Mancha face ca zona să fie ideală pentru producerea vinurilor roșii corpolente, potrivite pentru maturare, iar calcarul nisipos îi conferă vinului o tărie plăcută.

Lipsa precipitațiilor (300-350 mm anual) și expunerea crescută la lumina soarelui (3 000 de ore de soare) generează vinuri intens colorate, cu o intensitate aromatică accentuată.

Producțiile medii ale plantațiilor viticole sunt scăzute, ceea ce contribuie, de asemenea, la echilibrul excelent al vinurilor.

8.2. *Vin petiant*

Clima continentală extremă, compoziția solului maroniu roșiatic și temperaturile ridicate creează aromele și notele fructate ale vinurilor petiante. Pentru elaborarea acestor vinuri se utilizează vinurile descrise în secțiunea despre vinuri. Prin urmare, conținutul secțiunii respective se aplică și acestor vinuri.

8.3. *Vin spumant de calitate*

Mediul geografic permite cultivarea soiurilor indicate în caietul de sarcini, conferindu-le vinurilor amploare și echilibru. De asemenea, lipsa precipitațiilor și orele de soare generează o tărie alcoolică naturală care permite producerea de vinuri cu nivelurile de tărie alcoolică stabilite. Pentru elaborarea vinurilor spumante, vinurile indicate în secțiunea despre vinuri sunt utilizate ca vin de bază. Prin urmare, conținutul secțiunii respective se aplică și vinurilor spumante.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pentru a se menționa un soi de struguri specific unic, cel puțin 85 % dintre strugurii folosiți trebuie să aparțină soiului respectiv, iar acest lucru trebuie indicat în registrele unității de vinificație.

Pe etichetele vinurilor spumante de calitate cu denumirea de origine protejată La Mancha pot figura mențiunile „Premium” și „Reserva”.

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Ambalarea are loc în arealul de producție delimitat. Elaborarea vinurilor cu denumirea de origine nu se încheie cu procesul de transformare a mustului în vin prin fermentație alcoolică și alte procese complementare, ci mai curând cu procesul de ambalare. Acesta trebuie considerat ultima etapă a elaborării vinurilor respective, deoarece implică practici oenologice complementare care ar putea afecta caracteristicile și particularitățile vinului: filtrarea, stabilizarea și diferitele tipuri de măsuri de corecție. Îmbutelierea în arealul de producție permite controlul direct al operațiunii de ambalare și evită posibilele riscuri legate de transport, cum ar fi oxidarea și stresul termic, care ar deteriora caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale vinurilor și le-ar afecta stabilitatea.

Link către caietul de sarcini

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