C/2025/2240

10.4.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/2240)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„La Mancha“

PDO-ES-A0045-AM06

Dátum oznámenia: 14. januára 2025

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. ZLEPŠENIA ZNENIA

Opis:

Na viacerých miestach špecifikácie sa uvádza, že:

— mladé („joven“) alebo nové („nuevo“) a tradičné („tradicional“) vína zahŕňajú biele aj červené vína, úplne alebo čiastočne kvasené v sudoch,

— prirodzene sladké („naturalmente dulce“) vína môžu byť biele alebo červené vína,

— vína „roble“ (dubové) môžu byť biele alebo červené vína,

— perlivé vína („vinos de aguja“) môžu byť biele, ružové alebo červené.

Táto zmena sa týka bodov 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 a 2.1.6 špecifikácie výrobku. Netýka sa jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Zmenou sa spresňuje znenie špecifikácie výrobku.

2. ZMENY TÝKAJÚCE SA LIMITOV ANALYTICKÝCH VLASTNOSTÍ

Opis:

V bode 2.1 špecifikácie sa stanovuje limit minimálneho skutočného a celkového obsahu alkoholu pre akostné šumivé vína, ktorý bol omylom vynechaný. Chyba v písaní v bode 2.1.5 týkajúca sa minimálnej úrovne skutočného obsahu alkoholu pre tieto vína bola opravená na 9 obj. % (nie 10,5 obj. %).

Boli doplnené limity celkového obsahu cukru pre „suché“ a „polosuché“ vína v súlade s platnými právnymi predpismi Spoločenstva. Toto doplnenie bolo vykonané v bodoch 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 a 2.1.6. Z bodu 2.1.2 bol odstránený aj zbytočný limit celkového obsahu cukru pre prirodzene sladké tradičné vína. Body 2.1.5 a 2.1.7 boli opravené tak, aby bolo jasné, že celkový obsah cukru sa vyjadruje nielen ako glukóza a fruktóza, ale aj ako sacharóza.

Bod 2.1.1 špecifikácie bol zmenený tak, že sa zvýšili limity maximálneho obsahu prchavých kyselín pre mladé alebo nové vína z 8,33 na 9,16 meq/l. Tieto limity boli zvýšené z 10 na 10,83 meq/l v prípade tradičných, „roble“ a perlivých vín (body 2.1.2, 2.1.3 a 2.1.6).

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

V bodoch 2.1.1, 2.1.2 a 2.1.6 špecifikácie výrobku sa zvýšil maximálny obsah siričitanov na maximálne hodnoty povolené príslušnými právnymi predpismi EÚ pre mladé, nové alebo tradičné vína (s výnimkou prirodzene sladkých vín, ktorých osobitné limity boli zrušené) a perlivé vína. Táto zmena sa týka aj vín „roble“, „crianza“, „reserva“ a „gran reserva“ (body 2.1.3 a 2.1.4), ale zahŕňa aj limity, ak víno obsahuje 5 g/l alebo viac cukru. Limit pre siričitany bol zvýšený zo 160 g/l na 185 g/l pre akostné šumivé vína (bod 2.1.5 špecifikácie).

Limit suchého extraktu pre akostné šumivé a perlivé vína (body 2.1.5 a 2.1.6 špecifikácie) bol vypustený, pretože nie je potrebný a v platných právnych predpisoch sa nevyžaduje jeho stanovenie.

Táto zmena sa týka uvedených bodov špecifikácie výrobu a bodu 4 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Cieľom je nezaťažovať výrobcov zbytočnými obmedzeniami nad rámec toho, čo sa vyžaduje v právnych predpisoch.

3. PRIDANIE NOVEJ ODRODY

Opis:

Bola pridaná biela odroda Albariño.

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 7 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Po posúdení prispôsobenia sa tejto odrody oblasti a jej prínosu pre víno sa považuje za vhodné zaradiť ju do CHOP.

4. ZMENY PRAVIDIEL UPRAVUJÚCICH BALENIE

Opis:

Zmenilo sa nariadenie o používaní obalov typu PET a stanovil sa povolený typ uzáveru.

Táto zmena sa týka bodu 8 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Cieľom je zlepšiť uchovávanie a prezentáciu chráneného výrobku.

5. ZLEPŠENIE ČASTI O INŠPEKCII

Opis:

Zadali sa údaje o príslušnom orgáne a orgánoch, ktoré sú v súčasnosti zodpovedné za overovanie zhody so špecifikáciou výrobku.

Táto zmena sa týka bodu 9 bodu špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Odôvodnenie:

Oprava informácií vynechaných v špecifikácii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

La Mancha

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Mladé a tradičné biele a ružové vína (okrem prirodzene sladkých vín) a biele vína „roble“*

Nízky obsah alkoholu. Biele vína sú charakteristické rôznymi odtieňmi od zelenkavej až žltej po takmer zlatú farbu. Majú plnú a ovocnú chuť s primárnymi arómami, sú jemne kyslasté a vyvážené.

Ak ležali v sudoch, majú žltú až zlatú alebo slamovú farbu, v chuti pražený nádych, ako aj vanilkové a dlhotrvajúce dubové, ovocné tóny.

Ružové vína majú rôznu farbu od ružovej po lososovooranžovú a plné a primárne arómy. Sú jemne kyslasté, vyvážené a majú ovocnú chuť.

Vína kvasené v sudoch majú sudovú arómu a dochuť.

* Maximálny celkový obsah alkoholu sa pohybuje v zákonných limitoch stanovených v príslušných právnych predpisoch EÚ.

* Maximálny obsah prchavých kyselín v mladých vínach: 9,16 milliekvivalentov na liter

* Maximálny obsah siričitanov: 250 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10,83

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

2. *Mladé a tradičné červené vína (okrem prirodzene sladkých vín) a červené vína „roble“*

Majú purpurovočervenú až granátovú farbu, plnú ovocnú vôňu a primárne arómy. Ich chuť je tanínová, dlhotrvajúca a ovocná s vyváženým pomerom alkoholu a kyslosti. Vína, ktoré ležali v sudoch, majú granátovú až rubínovú farbu. Sú charakteristické plnou ovocnou vôňou s primárnymi a vanilkovými arómami. V ústach majú dlhotrvajúcu a vyváženú chuť s nádychom vanilky. S ďalším vyzrievaním získavajú terakotový alebo terakotovo-oranžový odtieň. Majú dlhotrvajúcu a medovú chuť. V ústach pôsobia hladko, harmonicky, plne a štruktúrovane. Vína kvasené v sudoch získavajú sudové arómy a dochuť.

* Maximálny celkový obsah alkoholu sa pohybuje v zákonných limitoch stanovených v príslušných právnych predpisoch EÚ.

* Maximálny obsah prchavých kyselín v mladých vínach: 9,16 milliekvivalentov na liter

* Maximálny obsah siričitanov: 200 mg/l, ak je obsah cukru ≥ 5 g/l

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10,83

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

3. *Prirodzene sladké tradičné biele a červené vína*

V prípade bielych vín farba zodpovedá suchým [sic] vínam, v prípade červených vín je farba granátová až hnedožltá. Je intenzívne aromatické, ovocné a/alebo džemové, vyvážené a plné.

* Maximálny celkový obsah alkoholu a maximálny obsah siričitanov musí zodpovedať zákonným limitom stanoveným v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 13

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Biele a červené víno „crianza“, „reserva“ a „gran reserva“*

Biele vína majú slamovú až zlatú farbu rôznej intenzity v závislosti od vyzrievania. Majú drevitú a praženú arómu. Sú vyvážené. Červené vína majú granátovočervenú až terakotovú farbu v závislosti od vyzrievania. Počas vyzrievania sa arómy menia z ovocných na drevité a/alebo pražené. V ústach majú vyváženú a plnú chuť.

* Maximálny celkový obsah alkoholu musí zodpovedať zákonným limitom stanoveným v príslušných právnych predpisoch EÚ.

* Minimálny skutočný obsah alkoholu je 9 obj. % pre biele a ružové vína a 11,5 obj. % pre červené vína.

* maximálny obsah prchavých kyselín (vyjadrený ako kyselina octová): 12,50 meq/l pre vína „crianza“ a 16,66 meq/l pre vína „reserva“ a „gran reserva“. Obsah prchavých kyselín vyjadrený ako kyselina octová môže byť prekročený o 1 meq/l na každý stupeň alkoholu presahujúci 12 obj. %, maximálne však do 20 meq/l pre červené vína a 18 meq/l pre biele vína.

* Maximálny obsah siričitanov: Biele vína: 200, ak je obsah cukru < 5 g/l a 250, ak je ≥ 5 g/l. Červené vína: 150, ak je obsah cukru < 5 g/l a 200, ak je ≥ 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Akostné šumivé víno*

Farba šumivých bielych vín je bledá až zlatá a svetlá a farba ružových vín je bledoružová. Bublinky sú malé a pretrvávajúce. Arómy sú čisté a ovocné. Chuť je bohatá a vyvážená.

* Maximálny celkový obsah alkoholu musí zodpovedať zákonným limitom stanoveným v príslušných právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 11,66

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 185

6. *Perlivé víno*

Perlivé vína môžu byť biele vína s rôznymi odtieňmi žltej, ružové vína s rôznymi odtieňmi ružovej a červené vína s purpurovočervenou farbou. Biele vína majú primárne arómy, zatiaľ čo ružové a červené vína majú intenzívne arómy červeného ovocia. Sú to bohaté a vyvážené vína s výrazným oxidom uhličitým.

* Maximálny celkový obsah alkoholu musí zodpovedať zákonným limitom stanoveným v príslušných právnych predpisoch EÚ.

* Minimálny skutočný obsah alkoholu: 9 obj. % pre biele a ružové vína a 11,5 obj. % pre červené vína.

* Maximálny obsah siričitanov: Biele a ružové vína: 200, ak je obsah cukru < 5 g/l a 250, ak je ≥ 5 g/l. Červené vína: 150, ak je obsah cukru < 5 g/l a 200, ak je ≥ 5 g/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10,83

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Biele, ružové a červené vína (s týmto CHOP) sa musia vyrábať výlučne z povolených odrôd. Sceľovanie bieleho vína a modrých odrôd nie je povolené.

Maximálna miera konverzie je 74 litrov vína na každých 100 kilogramov zozbieraného hrozna.

Biele a ružové vína sa vyrábajú drvením strapcov a cedením pomocou statického alebo dynamického systému. Z dôvodu extrakcie aróm a farby môžu predtým prejsť procesom macerácie, pričom mušt kvasí pri maximálnej teplote 22 °C.

Červené vína musia kvasiť so šupkami aspoň 3 dni pri maximálnej teplote 28 °C.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Vinohrady s vedením Gobelet

10 000 kilogramov hrozna na hektár

74 hektolitrov na hektár

2. Vinohrady, v ktorých sa využíva vinohradnícky špalier

13 000 kilogramov hrozna na hektár

96,2 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

La Mancha je prírodná a historická oblasť v autonómnom spoločenstve Kastília-La Mancha v centrálnom Španielsku. Rozprestiera sa medzi severnou časťou provincie Albacete, južnou a juhozápadnou časťou provincie Ciudad Real, východnou časťou provincie Toledo a juhozápadnou časťou provincie Cuenca.

7. **Muštové odrody**

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 XIMENEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Víno*

Zloženie pôdy na planine v oblasti La Mancha je výsledkom usadzovania vápenca, slieňa a piesku z obdobia miocénu, ktoré dodáva zemine hnedú alebo červenkastohnedú farbu. Vďaka prevažujúcej vápencovej pôde je oblasť La Mancha ideálna na výrobu plných červených vín vhodných na dozrievanie, ktorým pieskovcový vápenec dodáva príjemnú intenzitu.

Nedostatok zrážok (300 až 350 mm ročne) a vysoká miera vystavenia slnečnému svetlu (3 000 hodín slnečného svetla) dodávajú vínam intenzívnu farbu a podporujú ich aromatickú intenzitu.

Priemerné výnosy viníc sú nízke, čo takisto prispieva k dosahovaniu vynikajúcej rovnováhy vín.

8.2. *Perlivé víno*

Extrémne kontinentálne podnebie, zloženie červenkastohnedej pôdy a vysoké teploty zabezpečujú perlivým vínam ovocné arómy a príchuť. Na výrobu týchto vín sa používajú vína opísané v oddiele o víne. Obsah daného oddielu sa preto vzťahuje aj na tieto vína.

8.3. *Akostné šumivé víno*

Zemepisné prostredie umožňuje pestovanie odrôd stanovených v špecifikácii, ktoré dodávajú vínam šírku a vyváženosť. Podobne aj prirodzený obsah alkoholu, ktorý vzniká v dôsledku nedostatku zrážok a dĺžky vystavenia slnečnému svetlu, prispieva k výrobe vín so stanovenými úrovňami obsahu alkoholu. Ako základné víno sa na výrobu šumivých vín používajú vína uvedené v oddiele o víne. Obsah daného oddielu sa preto vzťahuje aj na šumivé vína.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky

Na uvedenie konkrétnej jednej odrody viniča treba, aby z tejto odrody pochádzalo aspoň 85 % použitého hrozna, čo musí byť preukázané v záznamoch vinárskeho podniku.

Akostné šumivé vína s CHOP „La Mancha“ môžu mať na etiketách uvedené označenia „Premium“ a „Reserva“.

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Balenie sa musí uskutočňovať vo vymedzenej oblasti výroby. Výroba vín s označením pôvodu nekončí procesom transformácie muštu na víno alkoholovým kvasením a ďalšími doplnkovými procesmi; za záverečnú fázu výroby sa považuje balenie. Balenie sa musí považovať za záverečnú fázu výroby týchto vín, pretože zahŕňa iné enologické postupy, ktoré by mohli ovplyvniť osobitné charakteristické vlastnosti, a to konkrétne: filtráciu, stabilizáciu a rôzne ďalšie druhy úpravy vín. Fľašovanie vo výrobnej oblasti umožňuje priamu kontrolu balenia a zabraňuje možným rizikám pri preprave, ako je oxidácia a tepelný stres, ktoré by zhoršili fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti vín a ovplyvnili ich stabilitu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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