C/2025/2240

10.4.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/2240)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„La Mancha“

PDO-ES-A0045-AM06

Datum obvestila: 14. januar 2025

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. IZBOLJŠAVE V BESEDILU

Opis

Na več mestih v specifikaciji je navedeno:

— mlada („joven“) ali nova („nuevo“) in tradicionalna („tradicional“) vina vključujejo bela in rdeča vina, ki v celoti ali delno vrejo v sodih barik,

— naravno sladka vina („naturalmente dulce“) so lahko bela ali rdeča vina,

— vina z izrazom „roble“ (nega v hrastovem sodu) so lahko bela ali rdeča vina,

— biser vina („vinos de aguja“) so lahko bela vina, vina rosé ali rdeča vina.

Ta sprememba se nanaša na točke 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 in 2.1.6 specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Besedilo specifikacije proizvoda je jasnejše.

2. SPREMEMBE MEJNIH VREDNOSTI ANALITSKIH LASTNOSTI

Opis

V točki 2.1 specifikacije proizvoda je določen najmanjši delež dejanskega in skupnega alkohola za kakovostna peneča vina, ki je bil pomotoma izpuščen. Tipkarska napaka v točki 2.1.5 pri najmanjšem deležu dejanskega alkohola za ta vina je bila popravljena v 9 vol. % (ne 10,5 vol. %).

Mejne vrednosti skupnih sladkorjev za suha in polsuha vina so bile dopolnjene v skladu z veljavno zakonodajo Evropske unije. To je bilo storjeno v točkah 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 in 2.1.6. Iz točke 2.1.2 je bila črtana tudi nepotrebna mejna vrednost skupnega sladkorja za naravno sladka tradicionalna vina. Točki 2.1.5 in 2.1.7 sta bili popravljeni, da se pojasni, da skupni sladkorji niso izraženi le kot glukoza in fruktoza, ampak tudi kot saharoza.

Točka 2.1.1 specifikacije je bila spremenjena, da bi se najvišja vsebnost hlapnih kislin za mlada ali nova vina povišala z 8,33 na 9,16 meq/l. Te mejne vrednosti so bile za tradicionalna vina, vina z izrazom „roble“ in biser vina (točke 2.1.2, 2.1.3 in 2.1.6) povečane z 10 na 10,83 meq/l.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Najvišja vsebnost sulfita je bila povišana na največjo vrednost, ki je dovoljena z ustrezno zakonodajo EU, za mlada, nova ali tradicionalna vina (razen naravno sladkih vin, za katera so bile specifične mejne vrednosti črtane) in biser vina iz točk 2.1.1, 2.1.2 oziroma 2.1.6 specifikacije proizvoda. Ta sprememba je bila uvedena tudi za vina z izrazi „roble“, „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“ (točki 2.1.3 in 2.1.4), pri čemer vključuje tudi mejne vrednosti za vina, ki vsebujejo 5 g/l sladkorjev ali več. Vsebnost sulfita v kakovostnih penečih vinih (točka 2.1.5 specifikacije proizvoda) je bila povišana s 160 g/l na 185 g/l.

Mejna vrednost suhega ekstrakta za kakovostna peneča vina in biser vina (točki 2.1.5 in 2.1.6 specifikacije) je bila črtana, ker ni potrebna in veljavna zakonodaja ne zahteva njene navedbe.

Ta sprememba vpliva na navedene točke specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Cilj je, da se proizvajalcev ne obremenjuje z nepotrebnimi omejitvami, ki presegajo zahteve zakonodaje.

3. DODANA NOVA SORTA

Opis

Dodana je bila sorta albariño.

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda in točko 7 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Po oceni njene prilagoditve območju in njenega prispevka k vinu se zdi primerno, da se vključi v ZOP.

4. SPREMEMBE PRAVIL O PAKIRANJU

Opis

Uredba o uporabi embalaže vrste PET je bila spremenjena in določena je bila dovoljena vrsta zapiral.

Ta sprememba se nanaša na točko 8 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Cilj je izboljšati ohranjanje in predstavitev zaščitenega proizvoda.

5. IZBOLJŠANJE ODDELKA O NADZORU

Opis

Vneseni so bili podatki o pristojnem organu in organih, ki so trenutno odgovorni za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na točko 9 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Popravek informacij, ki so bile v specifikaciji izpuščene.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

La Mancha

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Mlada in tradicionalna bela vina in vina rosé (razen naravno sladkih vin) ter bela vina z izrazom „roble“ (nega v hrastovem sodu)*

Imajo majhen delež alkohola. Bela vina so zelenkaste do rumene barve, skoraj zlate. So odkrita in sadna s primarnimi aromami, rahlo kisla in uravnotežena.

Če so bila dlje časa v sodih, je njihova barva rumena do zlato ali slamnato rumena, s pridihom po praženem na vaniljevi podlagi ter dolgimi hrastovimi in sadnimi notami.

Vina rosé so različnih barv, od rožnate do lososno oranžne, z odkritimi in primarnimi aromami. So rahlo kisla, uravnotežena in imajo saden okus.

Vina, ki vrejo v sodih, imajo arome in pookus po zorenju v sodu.

* Največji delež skupnega alkohola je znotraj zakonskih omejitev iz področne zakonodaje EU.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin mladih vin: 9,16 miliekvivalenta na liter.

* Najvišja vsebnost sulfitov: 250 mg/l, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 10,83

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

2. *Mlada in tradicionalna rdeča vina (razen naravno sladkih vin) ter rdeča vina z izrazom „roble“ (nega v hrastovem sodu)*

Vina vijolično rdeče barve do barve granatnega jabolka so odkrita, sadna, s primarnimi aromami. Po okusu so tanična, z uravnoteženim alkoholom in kislinami, dolga in sadna. Vina, ki so bila dlje časa v sodih, imajo barvo granatnega jabolka do rubinasto barvo. So odkrita, sadna, s primarnimi in vaniljevimi aromami. Okus v ustih je dolg in uravnotežen z vaniljevimi zaznavami. Z nadaljnjim zorenjem lahko pridobijo opečnate ali opečnato oranžne odtenke. So dolga in medena. V ustih so gladka, skladna, zaokrožena in strukturirana. Pri vinih, ki vrejo v sodu, jim ta prinaša arome in pookus.

* Največji delež skupnega alkohola je znotraj zakonskih omejitev iz področne zakonodaje EU.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin mladih vin: 9,16 miliekvivalenta na liter.

* Najvišja vsebnost sulfitov: 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 10,83

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

3. *Naravno sladka tradicionalna bela in rdeča vina*

Bela vina so po videzu kot suha vina, rdeča vina pa so granatno rdeče do rjavkasto rumene barve. Intenzivno aromatična, po sadju in/ali džemih, so uravnotežena in telesna.

* Največji delež skupnega alkohola in najvišja vsebnost sulfita morata biti znotraj zakonskih omejitev iz področne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 13

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Belo in rdeče vino z izrazi „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“*

Bela vina so slamnate do zlate barve z različno intenzivnostjo, odvisno od starosti. Imajo arome po lesu in praženem ter so uravnotežena. Rdeča vina so granatno rdeče do opečnate barve, odvisno od starosti. S starostjo se arome iz sadnih razvijejo v arome po lesu in/ali praženem. V ustih so uravnotežena in telesna.

* Največji delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz področne zakonodaje EU.

* Najmanjši delež dejanskega alkohola je 9 vol. % za bela vina in vina rosé ter 11,5 vol. % za rdeča vina.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin, izraženih kot ocetna kislina: 12,50 meq/l za vina z izrazom „crianza“ in 16,66 meq/l za vina z izrazoma „reserva“ in „gran reserva“. Hlapne kisline, izražene kot ocetna kislina, se lahko presežejo za 1 meq/l za vsako odstotno točko alkohola, ki presega 12 vol. %, ter za največ 20 meq/l pri rdečih vinih in 18 meq/l pri belih vinih.

* Najvišja vsebnost sulfitov: bela vina: 200, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l, in 250, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l; rdeča vina: 150, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l, in 200, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Kakovostno peneče vino*

Peneča bela vina imajo blede do zlate in sijoče odtenke, medtem ko so vina rosé bledo rožnata. Pena je drobna in obstojna. Arome so odkrite in čiste. Po okusu so široka in uravnotežena.

* Največji delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz področne zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 11,66

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

6. *Biser vino*

Biser vina so lahko bela vina z različnimi rumenimi odtenki, vina rosé z različnimi odtenki rožnate barve in rdeča vina z vijolično rdečo barvo. Po vonju imajo bela vina primarne arome, vina rosé in rdeča vina pa intenzivne arome po rdečem jagodičju. To so široka in uravnotežena vina z izrazito vsebnostjo ogljikovega dioksida.

* Največji delež skupnega alkohola mora biti znotraj zakonskih omejitev iz področne zakonodaje EU.

* Najmanjši delež dejanskega alkohola: 9 vol. % pri belih vinih in vinih rosé ter 11,5 vol. % pri rdečih vinih.

* Najvišja vsebnost sulfitov: bela vina in vina rosé: 200, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l, in 250, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l; rdeča vina: 150, če je vsebnost sladkorja < 5 g/l, in 200, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 10,83

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopek

Bela vina, vina rosé in rdeča vina s to ZOP se pridelajo izključno iz dovoljenih sort. Mešanje belih in rdečih sort ni dovoljeno.

Najvišja stopnja pretvorbe je 74 litrov vina na vsakih 100 kilogramov trganega grozdja.

Bela vina in vina rosé so pridelana z drozganjem grozdov ter se statično ali dinamično odcedijo. Za ekstrakcijo arom in barv jih je mogoče predhodno macerirati, pri čemer mošt vre pri temperaturi največ 22 °C.

Rdeča vina morajo vreti s kožicami vsaj 3 dni pri temperaturi do največ 28 °C.

5.2 *Največji donosi*

1. Vinogradi s trsi v kotlasti obliki

10 000 kilogramov grozdja na hektar

74 hektolitrov na hektar

2. Vinogradi s trsi v brajdah

13 000 kilogramov grozdja na hektar

96,2 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Manča je naravna in zgodovinska regija, ki leži v avtonomni skupnosti Kastilja - Manča v središču Španije. Zajema severni del province Albacete, južni in jugozahodni del province Ciudad Real, vzhodni del province Toledo in jugozahodni del province Cuenca.

7. **Sorte vinske trte**

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 XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SHIRAZ

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Opis povezave**

8.1 *Vino*

Sestava tal ravnine pokrajine Manča je produkt miocenske sedimentacije apnenca, laporja in peska, ki daje zemlji rjavo ali rdečkasto rjavo barvo. Zaradi obilja apnenčastih tal v pokrajini Manča je območje idealno za pridelavo polnih rdečih vin, primernih za zorenje, peščeni apnenec pa daje vinu prijetno moč.

Pomanjkanje padavin (300 do 350 mm na leto) in velika izpostavljenost sončni svetlobi (3 000 ur sonca) dajeta močno obarvana vina, pri katerih je aromatična intenzivnost očitno povečana.

Povprečni donos vinogradov je majhen, kar tudi pripomore k odlični uravnoteženosti vin.

8.2 *Biser vino*

Skrajno celinsko podnebje, sestava rdečkasto rjavih tal in visoke temperature v biser vinih prinašajo sadne arome in odtenke. Za proizvodnjo biser vin se uporabljajo vina, opisana v oddelku o navadnem vinu. Vsebina oddelka o vinu zato velja tudi za biser vina.

8.3 *Kakovostno peneče vino*

Geografsko okolje omogoča gojenje sort, določenih v specifikaciji proizvoda, ki dajejo vinom širino in uravnoteženost. Podobno pomanjkanje padavin in ure sončne svetlobe prinašajo delež naravnega alkohola, ki omogoča pridobivanje vin s predpisanimi deleži naravnega alkohola. Za proizvodnjo penečih vin se kot osnovno vino uporabljajo vina, opisana v oddelku o navadnem vinu. Vsebina oddelka o vinu zato velja tudi za peneča vina.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Za navedbo posamezne sorte vinske trte mora biti vsaj 85 % uporabljenega grozdja te sorte, kar mora biti zabeleženo v evidenci vinske kleti.

Za kakovostna peneča vina z ZOP „La Mancha“ se lahko na etiketah uporabljata izraza „premium“ in „reserva“.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Polnjenje mora potekati na razmejenem območju proizvodnje. Proizvodnja vin z označbo porekla se ne konča s postopkom predelave mošta v vino z alkoholnim vrenjem in drugimi, dopolnilnimi postopki, temveč s polnjenjem. To je treba šteti za zadnjo fazo proizvodnje teh vin, saj vključuje druge enološke postopke, ki bi lahko vplivali na posebne značilnosti, in sicer filtriranje, stabilizacija in različne vrste korektivnih ukrepov. Stekleničenje na območju proizvodnje omogoča neposreden nadzor nad postopkom pakiranja in preprečuje morebitna tveganja pri prevozu, kot sta oksidacija in vročinski stres, ki bi poslabšali fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti vin ter vplivali na njihovo stabilnost.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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