Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/2240

10.4.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 Detta meddelande offentliggörs

(C/2025/2240)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

”La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM06

Datum för meddelandet: 14 januari 2025

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. FÖRBÄTTRINGAR AV TEXTEN

Beskrivning:

I produktspecifikationen anges följande på flera ställen:

— Unga (”joven”) eller nya (”nuevo”) och traditionella (”tradicional”) viner omfattar både vita och röda viner, helt eller delvis jästa på fat.

— Naturligt söta viner (”naturalmente dulce”) kan vara vita eller röda viner.

— Ekfatslagrade viner (”roble”) kan vara vita eller röda viner.

— Pärlande viner (”vinos de aguja”) kan vara vita viner, roséviner eller röda viner.

Denna ändring rör punkt 2.1, 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 och 2.1.6 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Ändringen gör texten i produktspecifikationen tydligare.

2. ÄNDRING AV GRÄNSVÄRDENA FÖR DE ANALYTISKA EGENSKAPERNA

Beskrivning:

I punkt 2.1 i produktspecifikationen anges den lägsta verkliga och den lägsta totala alkoholhalten för mousserande kvalitetsviner som av misstag hade utelämnats tidigare. Ett skrivfel i punkt 2.1.5 avseende den lägsta verkliga alkoholhalten för dessa viner har korrigerats till 9 volymprocent (i stället för 10,5 volymprocent).

Gränsvärdena för den totala sockerhalten i ”torra” och ”halvtorra” viner har kompletterats i enlighet med gällande EU-lagstiftning. Detta har gjorts i punkt 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 och 2.1.6. Det onödiga gränsvärdet för den totala sockerhalten i naturligt söta traditionella viner har också tagits bort i punkt 2.1.2. Punkt 2.1.5 och 2.1.7 har korrigerats för att förtydliga att den totala sockerhalten inte bara ska uttryckas som glukos och fruktos utan även som sackaros.

Punkt 2.1.1 i produktspecifikationen har ändrats och den högsta halten av flyktiga syror i unga eller nya viner har höjts från 8,33 till 9,16 mekv/l. Dessa gränsvärden har höjts från 10 till 10,83 mekv/l för traditionella viner, ekfatslagrade viner (”roble”) och pärlande viner (punkt 2.1.2, 2.1.3 och 2.1.6).

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Sulfithalten har höjts till den högsta tillåtna halten enligt relevant EU-lagstiftning när det gäller unga, nya eller traditionella viner (med undantag av naturligt söta viner för vilka de specifika gränsvärdena har tagits bort) och pärlande viner i punkt 2.1.1, 2.1.2 respektive 2.1.6 i produktspecifikationen. Denna ändring gäller också vinerna av typen ”roble”, ”crianza”, ”reserva” och ”gran reserva” (punkt 2.1.3 och 2.1.4), men omfattar även gränsvärden där vinet innehåller minst 5 g/l socker. Sulfithalten har höjts från 160 g/l till 185 g/l för mousserande kvalitetsviner (punkt 2.1.5 i produktspecifikationen).

Torrsubstanshalten för mousserande kvalitetsviner och pärlande viner (punkt 2.1.5 och 2.1.6 i produktspecifikationen) har strukits eftersom den inte behövs och gällande lagstiftning inte kräver att den fastställs.

Denna ändring gäller ovannämnda punkter i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Syftet med ändringen är att undvika att belasta producenterna med onödiga begränsningar utöver de som redan krävs enligt lagstiftningen.

3. TILLÄGG AV EN NY DRUVSORT

Beskrivning:

Den gröna druvsorten albariño har lagts till.

Denna ändring gäller punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 7 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Efter att ha bedömt druvsortens anpassning till området och dess bidrag till vinet anses det lämpligt att den omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen.

4. ÄNDRING AV FÖRPACKNINGSBESTÄMMELSER

Beskrivning:

Bestämmelserna om användning av PET-förpackningar har ändrats och den typ av förslutning som är tillåten har fastställts.

Ändringen gäller punkt 8 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Syftet med ändringen är att förbättra konserveringen och presentationen av den skyddade produkten.

5. FÖRBÄTTRING AV AVSNITTET OM INSPEKTION

Beskrivning:

Uppgifter om den behöriga myndighet och de organ som för närvarande ansvarar för att kontrollera överensstämmelse med produktspecifikationen har lagts till.

Ändringen gäller punkt 9 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Uppgifter som hade utelämnats i specifikationen har lagts till.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

La Mancha

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Unga och traditionella vita viner och roséviner (förutom naturligt söta viner) och vita viner av typen "roble"*

Låg alkoholhalt. Färgen på de vita vinerna varierar mellan grönaktig och gul, nästan gyllene. Vinerna är rättframma och fruktiga med primära aromer, balanserade och med en viss syra.

Om de har lagrats på ekfat är de gula till gyllene eller halmgula till färgen. Rostade inslag mot en bakgrund av vanilj och fruktiga toner med smak av ek dröjer sig kvar.

Rosévinerna varierar i färg mellan rosa och laxfärgat, och de har rättframma och primära aromer. Smaken är balanserad och fruktig, med en viss syra.

Fatlagrade viner har aromer och en eftersmak som påminner om fatet.

* Högsta totala alkoholhalt ligger inom de lagliga gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

* Högsta halt av flyktiga syror hos unga viner: 9,16 milliekvivalenter per liter

* Högsta tillåtna sulfithalt: 250 mg/l om sockerhalten ≥ 5 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 10,83

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

2. *Unga och traditionella röda viner (förutom naturligt söta viner) och röda viner av typen ”roble”*

Vinerna är rättframma och fruktiga med primära aromer, och lilaröda till granatröda till färgen. Smaken är sträv och fruktig med en balans mellan alkoholen och syran och dröjer sig kvar i munnen. Färgen på de viner som har lagrats på fat varierar mellan granatröd och rubinröd. De är rättframma och fruktiga med primära aromer och vaniljaromer. Smaken är balanserad med inslag av vanilj och dröjer sig kvar i munnen. Efter ytterligare lagring kan vinerna få nyanser av terrakotta eller terrakottaorange. Eftersmaken är lång och honungslen. Vinerna är mjuka, harmoniska, runda och välstrukturerade i munnen. Fatlagrade viner kännetecknas av inslag och eftersmak av fatlagring.

* Högsta totala alkoholhalt ligger inom de lagliga gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

* Högsta halt av flyktiga syror hos unga viner: 9,16 milliekvivalenter per liter

* Högsta tillåtna sulfithalt: 200 mg/l om sockerhalten ≥ 5 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 10,83

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

3. *Naturligt söta traditionella vita och röda viner*

De vita vinerna har samma färg som torra vita viner och färgen på de röda vinerna varierar mellan granatrött och mörkrött. Vinerna är mycket aromatiska, balanserade och fylliga med en smak som påminner om frukt och/eller marmelad.

* Den högsta totala alkoholhalten och högsta sulfithalten ska ligga inom de gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 13

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Vita och röda viner av typerna ”crianza”, ”reserva” och ”gran reserva”*

Färgen på de vita vinerna varierar mellan halmgult och guldgult med olika intensitet beroende på åldern. Rostade ekfatsaromer. Balanserade. Färgen på de röda vinerna varierar mellan granatrött och terrakotta beroende på åldern. Med ökad ålder övergår de fruktiga aromerna till ekfatsaromer och/eller rostade aromer. De är balanserade och fylliga i munnen.

* Högsta totala alkoholhalt ska ligga inom de lagliga gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

* Lägsta verkliga alkoholhalt är 9 volymprocent för vita viner och roséviner och 11,5 volymprocent för röda viner.

* Högsta halt av flyktiga syror uttryckt som ättiksyra: 12,50 mekv/l för viner av typen ”crianza” och 16,66 mekv/l för viner av typerna ”reserva” och ”gran reserva”. Halten av flyktiga syror uttryckt som ättiksyra får överskridas med 1 mekv/l för varje alkoholgrad över 12 volymprocent, upp till högst 20 mekv/l för röda viner och 18 mekv/l för vita viner.

* Högsta sulfithalt: Vita viner: 200 om sockerhalten < 5 g/l. 250 om sockerhalten ≥ 5 g/l. Röda viner: 150 om sockerhalten < 5 g/l. 200 om sockerhalten ≥ 5 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *Mousserande kvalitetsvin*

De mousserande vita vinerna har bleka till gyllene och ljusa nyanser, medan rosévinerna är ljust rosa. Bubblorna är små och dröjer sig kvar. Aromerna är rena och fruktiga. När det gäller smaken är vinerna fylliga och balanserade.

* Högsta totala alkoholhalt ska ligga inom de lagliga gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 11,66

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 185

6. *Pärlande vin*

De pärlande vinerna kan vara vita viner med olika gula skiftningar, roséviner med olika rosa nyanser och röda viner med en rödlila nyans. När man doftar på de vita vinerna framträder primära aromer, medan rosévinerna och de röda vinerna har intensiva aromer som påminner om röda bär. Smaken är balanserad och fyllig, med tydlig kolsyra.

* Högsta totala alkoholhalt ska ligga inom de lagliga gränser som fastställts i relevant EU-lagstiftning.

* Lägsta verkliga alkoholhalt: 9 volymprocent för vita viner och roséviner och 11,5 volymprocent för röda viner.

* Högsta sulfithalt: Vita viner och roséviner: 200 om sockerhalten < 5 g/l. 250 om sockerhalten ≥ 5 g/l. Röda viner: 150 om sockerhalten < 5 g/l. 200 om sockerhalten ≥ 5 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 10,83

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Särskild oenologisk metod

De vita viner, roséviner och röda viner som skyddas av denna ursprungsbeteckning ska uteslutande framställas av de tillåtna sorterna. Det är inte tillåtet att blanda gröna och blå druvsorter.

Den maximala omvandlingen ska vara 74 liter vin för varje 100 kg druvor som skördas.

De vita vinerna och rosévinerna framställs genom att klasarna krossas, och avrinningen utförs med hjälp av det statiska eller dynamiska systemet. Druvorna kan först macereras för att aromer och färg ska extraheras. Musten ska jäsa vid en temperatur på högst 22 °C.

När det gäller de röda vinerna ska druvorna jäsa med skal i minst tre dagar vid en temperatur på högst 28 °C.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Vinodlingar beskurna som gobelet

10 000 kg druvor per hektar

74 hektoliter per hektar

2. Vinodlingar i spaljéer

13 000 kg druvor per hektar

96,2 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

La Mancha är en naturlig och historisk region i den autonoma regionen Kastilien-La Mancha, i centrala Spanien. Regionen omfattar den norra delen av provinsen Albacete, den södra och sydvästra delen av Ciudad Real, den östra delen av Toledo och den sydvästra delen av provinsen Cuenca.

7. **Druvsort(er)**

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

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TORRONTÉS

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Vin*

Jordmånens sammansättning på slätterna i La Mancha är knutna till miocensedimenteringen av kalk, märgelberg och sand, som ger marken en brun eller rödbrun färg. Den kalkrika jordmånen i La Mancha gör området till en idealisk plats för att framställa fylliga röda viner som lämpar sig för lagring, medan den sandiga kalkstensjorden bidrar till behagligt kraftiga viner.

Den låga nederbörden (300 till 350 mm per år) och den stora mängden solljus (3 000 soltimmar) ger viner med intensiv färg och tydliga intensiva aromer.

Den genomsnittliga avkastningen per vinodling är låg, vilket också hjälper till att ge vinerna en utmärkt balans.

8.2 *Pärlande vin*

Det extrema kontinentala klimatet, den rödbruna jordmånens sammansättning och de höga temperaturerna skapar fruktiga aromer och skiftningar i de pärlande vinerna. De viner som beskrivs i avsnittet om vin används som basvin för att framställa dessa viner. Därför gäller innehållet i det avsnittet även för dessa viner.

8.3 *Mousserande kvalitetsvin*

Den geografiska miljön gör det möjligt att odla de druvsorter som anges i specifikationen, vilket ger breda och balanserade viner. På samma sätt ger bristen på nederbörd och de många soltimmarna upphov till en naturlig alkoholhalt som gör det möjligt att framställa viner med de fastställda alkoholhalterna. För framställningen av de mousserande vinerna används de viner som nämns i avsnittet om vin som basvin. Därför gäller innehållet i det avsnittet även för mousserande viner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

För att använda namnet på en enda specifik druvsort måste åtminstone 85 % av de druvor som används vara av den sorten, vilket måste framgå av vinanläggningens register.

Mousserande kvalitetsviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”La Mancha” får förses med uttrycken ”premium” och ”reserva” på etiketten.

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Förpackning ska ske inom produktionsområdet. Produktionen av viner med ursprungsbeteckningen avslutas inte med processen att omvandla must till vin genom alkoholjäsning och andra kompletterande processer, utan i stället med förpackningen. Förpackningen måste således ses som slutskedet i framställningen av dessa viner, eftersom den innefattar andra oenologiska metoder som kan påverka de särskilda egenskaperna, nämligen filtrering, stabilisering och olika typer av korrigerande åtgärder. Med tappning inom produktionsområdet får man bättre kontroll över förpackningsprocessen och man undviker sådana potentiella transportrisker som oxidering och termisk stress som kan försämra vinernas fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper och påverka deras stabilitet.

Länk till produktspecifikationen

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