Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/2023

2.4.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/2023)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Manchuela“

PDO-ES-A0046-AM04

Datum der Mitteilung: 17.1.2025

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. AUFNAHME EINER NEUEN WEINART

Beschreibung:

Die Weinart Vino Naranja (Orange Wine, Amber Wine oder Vino Brisado) wird in Nummer 2.1.1.1 „Weißwein, im Barrique vergorener Weißwein und Vino Naranja (Orange Wine, Amber Wine oder Vino Brisado)“ aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.1 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da keine neue Kategorie von Erzeugnissen, sondern eine neue Art in die Kategorie 1 aufgenommen wird, die bereits in der Produktspezifikation enthalten ist.

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind.

Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Vino Naranja wird aufgenommen, um das Angebot von Weinarten zu diversifizieren, um eine damals in dem Gebiet traditionelle Erzeugung wiederzubeleben, und um auf die heutigen Markterfordernisse zu reagieren. Der Zusammenhang zwischen den Erzeugnissen und dem Erzeugungsgebiet bleibt unberührt.

2. ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG DER NEUEN WEINART

Beschreibung:

Die organoleptischen Eigenschaften von Vino Naranja werden aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2.2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind.

Demzufolge ist davon auszugehen, dass es sich bei dieser Änderung um eine Standardänderung handelt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Begründung:

Infolge der Aufnahme einer neuen Weinart ist die Festlegung der organoleptischen Eigenschaften dieses Weins erforderlich.

3. ÖNOLOGISCHE VERFAHREN DER NEUEN WEINART

Beschreibung:

Beschreibung der önologischen Verfahren für Vino Naranja.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 5 des Einzigen Dokuments.

Die vorliegende Änderung bewirkt keine Veränderung des Enderzeugnisses. Dieses behält seine – auf dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren beruhenden – Eigenschaften sowie das entsprechende Profil bei, so wie sie in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind.

Demzufolge ist davon auszugehen, dass es sich bei dieser Änderung um eine Standardänderung handelt, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Infolge der Aufnahme einer neuen Weinart ist die Festlegung der önologischen Verfahren für diesen Wein erforderlich.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Manchuela

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Trockene Weißweine, im Barrique vergorene Weißweine, Vino Naranja und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine sind von gelber Farbe, jedoch heller als bernsteinfarben. Sie sind klar und leuchtend, mit einer Fülle an Primäraromen.

Die im Barrique vergorenen Weine sind klar, mit Primäraromen mittlerer Intensität, die durch die vom Barrique beigesteuerten Aromen ausgeglichen werden. Der Abgang erinnert an die Primär- und Barriquearomen.

Die Farben von Vino Naranja reichen von gelb bis orange und decken alle Farbtöne ab; Vino Naranja weist klare Aromen, Primäraromen und/oder Sekundäraromen und eine mäßige Struktur auf.

Die Roséweine sind über das gesamte Sortiment hinweg rosafarben, klar und durchsichtig. Sie weisen Primäraromen auf. Sie sind ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Halbtrockene, liebliche und süße Weißweine, im Barrique vergorene Weißweine, Vino Naranja und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

In Aussehen und Geruch ähneln sie den trockenen Weinen der gleichen Weinart. Im Geschmack sind sie ausgewogen, können dabei jedoch im Hinblick auf Säure und/oder Bitterkeit leicht unstimmig sein (ohne dass ein tatsächlicher Mangel oder ein Übermaß an Intensität vorliegt).

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

3. *Rotweine: Trockene Jungweine, im Barrique vergorene Weine, mittels Kohlensäuremaischung erzeugte Weine sowie Weine vom Typ „Roble“ und „Tinto“*

KURZBESCHREIBUNG

Es handelt sich um charakterstarke Weine. Die rote Farbpalette reicht von violetten Schattierungen bis hin zu orangefarbenen, braunen oder granatroten Tönen. Die Weine zeigen reine Primäraromen und/oder pflanzliche Aromen, sind lang am Gaumen und weisen einen nachhaltigen und vollmundigen Geschmack auf.

Die im Barrique vergorenen Weine sind klar und ausgewogen, mit (fruchtigen und/oder floralen) Primäraromen mittlerer Intensität, die durch die vom Barrique beigesteuerten Aromen ausgeglichen werden. Der Abgang erinnert an die Primär- und Barriquearomen.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,3

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4. *Allgemeine Rotweine vom Typ „Crianza", „Reserva" und „Gran Reserva"*

KURZBESCHREIBUNG

Die gereiften Weine sind von roter, klarer Farbe, wobei auch Anklänge leichter Braun- oder Ockertöne erscheinen können. Sie zeigen reine Primär- und Tertiäraromen, möglicherweise mit Noten von Konfitüre. Am Gaumen sind die Weine sauber mit mittlerem bis hohem Tanningehalt und nachhaltigem, harmonischem Abgang.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 160 mg/l bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): 140

5. *Qualitätsschaumweine (weiß und rosé)*

KURZBESCHREIBUNG

Es handelt sich um klare, leuchtende Weiß- oder Roséweine mit lang anhaltenden, feinen Bläschen in der Schaumbildung. Es zeigen sich Primär- und/oder Sekundäraromen, wobei auch Noten möglich sind, die bei eventueller Lagerung im Barrique entstehen. Am Gaumen sind die Weine ausgewogen, mit mittlerer Nachhaltigkeit und einem Abgang mit Primär- und/oder Sekundäraromen.

* Der maximale Gesamtalkoholgehalt liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

* Der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt innerhalb der nach den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften zulässigen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10,5

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 11,66

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei den Weißweinen erfolgt eine leichte Kaltmaischung des Mosts und ein Vorklären. Die Gärung erfolgt vollständig oder teilweise (mindestens zu 75 %) bei einer kontrollierten Temperatur von < 18 °C in Tanks oder im Eichenbarrique.

Die Mazeration und Gärung des Mosts von Vino Naranja erfolgt mit dem Trester und der Haut so lange wie nötig vor dem Pressen, das nach Abschluss der Gärung erfolgt.

Bei den Roséweinen wird eine vier- bis zwölfstündige Maischung bei einer Temperatur unter 24 °C durchgeführt. Der Most wird vorgeklärt und die langsame Gärung findet während mindestens fünf Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 18 °C statt.

Bei jungen Rotweinen erfolgt die Maischung des Mosts mit Traubenschalen während mindestens 48 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 28 °C. Nach dem Umfüllen und Keltern wird die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von < 25 °C fortgesetzt.

Eiswein: Die Lese der Trauben muss bei einer Temperatur der Reben von -5 °C oder darunter (gefroren) erfolgen. Das Pressen findet im gefrorenen Zustand statt, ohne vorheriges Abbeeren.

Reifung im Barrique.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

7 860 kg Trauben je Hektar

2. Weiße Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

55 Hektoliter je Hektar

3. Rote Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

6 430 kg Trauben je Hektar

4. Rote Traubensorten mit Kopfschnitt oder Gobeleterziehung

45 Hektoliter je Hektar

5. Weiße Traubensorten mit Spaliererziehung

11 430 kg Trauben je Hektar

6. Weiße Traubensorten mit Spaliererziehung

80 Hektoliter je Hektar

7. Rote Traubensorten mit Spaliererziehung

10 000 kg Trauben je Hektar

8. Rote Traubensorten mit Spaliererziehung

70 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Geografisch gesehen umfasst das Gebiet die Region im Südosten der Provinz Cuenca und im Nordwesten der Provinz Albacete, zwischen den Flüssen Júcar und Cabriel.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBILLO REAL

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MAZUELA

MERLOT

MONASTRELL

MORAVIA AGRIA

MORAVIA DULCE – CRUDIJERA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARDILLO – MARISANCHO

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA NOVA – TARDANA

ROJAL TINTA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TINTO VELASCO - FRASCO

TOURIGA NACIONAL

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das Erzeugungsgebiet liegt zwischen den Tälern zweier Flüsse und ist durch Lehmböden auf einem Kalksockel aus den Sedimenten beider Flüsse gekennzeichnet. Es herrschen hohe Temperaturen mit besonders starker Sonneneinstrahlung vor. Zwischen Mai und September fallen so gut wie keine Niederschläge. Diese Lage begünstigt den Einsatz der lokalen Rebsorte Bobal, die Weine mit guten, äußerst intensiven Aromen, fruchtigen und floralen Noten, einer hervorragenden Säure und starker Farbintensität hervorbringt. Dabei werden Weine mit lebhafter, lang anhaltender Farbe erzeugt. Das unterscheidet sie von anderen Weinen, auch aufgrund ihres herausragenden Polyphenolgehalts und des niedrigen pH-Werts (mit einem sehr hohen Gesamtpolyphenolindex (TPI) bei kurzer Maischezeit).

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Qualitätsschaumweine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Manchuela dürfen auf dem Etikett die Angaben „Premium“ und „Reserva“ tragen.

Soweit die Erzeugung des Weins wie in Abschnitt 3.13 beschrieben erfolgt, kann die Angabe „Vino de Hielo“ (Eiswein) verwendet werden. Die Analyseparameter für diesen Wein entsprechen den Spezifikationen für die jeweiligen Weinarten, da es sich bei Eiswein um Weiß-, Rosé- oder Rotwein der verschiedenen Weinarten (Jungwein, Weine vom Typ „Roble“ und „Crianza“, im Barrique vergorene Weine usw.) handeln kann, die in der Produktspezifikation vorgesehen sind.

Link zur Produktspezifikation

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