C/2026/3565

3.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/3565)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Manchuela“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Manchuela“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Министерство на земеделието, рибарството и храните — Генерална дирекция по храните, генерална поддирекция „Контрол на качеството на храните и лаборатории за селскостопански храни“

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Компетентният орган е на мнение, че всички промени, въведени в продуктовата спецификация на ЗНП Manchuela, представляват стандартно изменение — то не може да се счита за изменение на равнището на ЕС, тъй като не е обхванато от нито едно от положенията, посочени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 относно географските означения, т.е. не включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение, няма риск да обезсили връзката с географския район и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобрените стандартни изменения**

Заглавие

ВЪВЕЖДАНЕ НА НОВ ТИП ВИНО В РАМКИТЕ НА СЪЩЕСТВУВАЩАТА КАТЕГОРИЯ 1

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Въвеждат се подложени на стареене или отлежали бели вина и вина розе, както и техните аналитични и органолептични характеристики и съответните методи на производство.

Изменението се отнася до точки 2 и 3 от продуктовата спецификация и до точка 6 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

РЕДАКЦИОННИ ПРОМЕНИ

Описание

Заличава се изискването винарските изби да бъдат вписани в регистъра на Междупрофесионалната организация по земеделие и храни за наименованието за произход Manchuela, което изискване се съдържаше в раздела относно определянето на географския район на ЗНП.

Изменението се отнася до точка 4 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ВКЛЮЧВАНЕ НА НОВ СОРТ

Описание

Включва се сортът грозде Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ЗАЛИЧАВАНЕ НА ИЗИСКВАНЕТО ЗА БУТИЛИРАНЕ ПРИ ИЗТОЧНИКА

Описание

Заличава се изискването, според което бутилирането трябва да се извършва във винарски изби, разположени в съоръженията за бутилиране в рамките на района на производство, както и обосновката, на която се основаваше това изискване.

Изменението се отнася до точка 8 от продуктовата спецификация и до точка 11 от единния документ.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРОМЕНИ ПО ОТНОШЕНИЕ НА ОПРАВОМОЩЕНИТЕ ОРГАНИ

Описание

Списъкът на оправомощените органи се заличава, като в текста се оставя хипервръзка за справка.

Изменението се отнася до точка 9 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения за вина

„Manchuela“

Референтен номер на ЕС: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Manchuela“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Бели вина; бели вина, ферментирали в бъчва; оранжево вино и вина розе; подложени на стареене или отлежали бели вина и вина розе — всички типове са сухи.

Органолептични характеристики

Външен вид

Бели вина: различни нюанси на жълтия цвят, който не достига до кехлибарен; бистри и с блясък.

Бели вина, ферментирали в бъчва и подложени на стареене или отлежали бели вина: различни нюанси на жълтия цвят, бистри.

Оранжево вино: различни нюанси на жълтия цвят до оранжево във всички оттенъци. Възможно е наличие на мътност, специфична за процеса на производство.

Вина розе: всички нюанси на розовия цвят, бистри и прозрачни.

Подложени на стареене или отлежали вина розе: всички нюанси на розовия цвят, бистри.

Аромат

Бели вина: чисти аромати със среден интензитет при разклащане на чашата, първични аромати.

Бели вина, ферментирали в бъчва: чисти аромати със среден интензитет при разклащане на чашата, вторични (ферментационни) и/или третични аромати (в резултат на престоя в бъчва).

Оранжево вино: чисти аромати със среден интензитет при разклащане на чашата, първични и/или вторични (ферментационни) аромати.

Вина розе: първични и/или ферментационни аромати.

Подложени на стареене или отлежали бели вина и вина розе: чисти аромати със среден интензитет, вторични (ферментационни) и/или третични аромати (в резултат на престоя в дървена бъчва или друг вид съдове).

Вкус

Бели вина: балансирани, с възможно наличие на нотки на киселинност и/или горчивина (без да са твърде слаби или прекалено отчетливи) и с послевкус, препращащ към първичните аромати.

Бели вина, ферментирали в бъчва: балансирани, с възможно наличие на нотки на киселинност и/или горчивина (без да са твърде слаби или прекалено отчетливи), първични, вторични (ферментационни) и/или третични аромати (в резултат на престоя в бъчва).

Оранжево вино: балансирано, с възможно наличие на нотки на киселинност и/или горчивина (без да са твърде слаби или прекалено отчетливи). Може да има умерена структура и тяло, характерни за мацерацията. Послевкус, препращащ към първичните аромати.

Вина розе: балансирани, с възможно наличие на нотки на киселинност и/или горчивина (без да са твърде слаби или прекалено отчетливи).

Подложени на стареене или отлежали бели вина и вина розе: балансирани, с възможно наличие на нотки на киселинност и/или горчивина (без да са твърде слаби или прекалено отчетливи), първични, вторични (ферментационни) и/или третични аромати, получени в резултат на престоя в дървена бъчва или друг вид съдове.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Бели вина; бели вина, ферментирали в бъчва; оранжево вино и вина розе — полусухи, полусладки и сладки.

Органолептични характеристики

Външен вид

Бели вина: различни нюанси на жълтия цвят, който не достига до кехлибарен; бистри и с блясък.

Бели вина, ферментирали в бъчва: различни нюанси на жълтия цвят, бистри.

Оранжево вино: различни нюанси на жълтия цвят до оранжево във всички оттенъци. Възможно е наличие на мътност, специфична за процеса на производство.

Вина розе: всички нюанси на розовия цвят, бистри и прозрачни.

Аромат

Бели вина: чисти аромати със среден интензитет при разклащане на чашата, първични аромати.

Бели вина, ферментирали в бъчва: чисти аромати със среден интензитет при разклащане на чашата, вторични (ферментационни) и/или третични аромати (в резултат на престоя в бъчва).

Оранжево вино: чисти аромати със среден интензитет при разклащане на чашата, първични и/или вторични (ферментационни) аромати.

Вина розе: първични и/или ферментационни аромати.

Вкус

Балансирани по отношение на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчни захари.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено вино: младо, ферментирало в бъчва, отлежало в дъбова бъчва, получено по метода на въглекиселата мацерация и червено вино — всички типове са сухи.

Органолептични характеристики

Външен вид

Млади червени вина: различни нюанси на червения цвят с виолетови оттенъци, бистри.

Червени вина, отлежали в дъбова бъчва: различни нюанси на червения цвят, който не достига до кафяв или охра в разликата към ръба; бистри, с евентуално утаяване на соли на винената киселина и/или багрилни вещества.

Червени вина, ферментирали в бъчва: черешовочервен цвят с гранатови оттенъци; бистри.

Червени вина, получени по метода на въглекиселата мацерация: черешовочервен цвят с виолетови оттенъци; бистри.

Червени вина: различни нюанси за червения цвят, който не достига до оранжеви тонове в разликата към ръба. Бистри, с евентуално утаяване на незначително количество соли на винената киселина и/или багрилни вещества.

Аромат

Млади червени вина: чисти аромати със среден интензитет, първични аромати.

Червени вина, отлежали в дъбова бъчва: чисти, първични и/или растителни аромати с възможно наличие на аромати на захаросани плодове, нотки на дървесина и/или ферментационни аромати

Червени вина, ферментирали в бъчва: чисти аромати със среден интензитет, аромати на червени плодове и цветя; нотки, характерни за престоя в бъчва.

Червени вина, получени по метода на въглекиселата мацерация: чисти аромати със среден до висок интензитет, аромати на плодове.

Червени вина: чисти, първични и/или растителни аромати с възможно наличие на аромати на захаросани плодове. Възможно наличие на нотки на дървесина.

Вкус

Млади червени вина: балансирани, с възможно наличие на нотки на киселинност и/или горчивина (без да са твърде слаби или прекалено отчетливи), със средна трайност и с послевкус, препращащ към първичните аромати.

Червени вина, отлежали в дъбова бъчва: чист вкус със средна трайност, балансиран; възможно наличие на леки нотки на киселинност и/или стипчивост. Ароматните компоненти на послевкуса са в хармония с мириса.

Червени вина, ферментирали в бъчва: танинов и балансиран вкус; дълготраен послевкус с нотки, получени в резултат на престоя в бъчва.

Червени вина, получени по метода на въглекиселата мацерация: вкус със среден интензитет, балансиран; плодов послевкус.

Червени вина: чист и балансиран вкус; възможно наличие на леки нотки на киселинност и/или стипчивост; средна трайност. Ароматните компоненти на послевкуса са в хармония с мириса.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червено вино: младо, ферментирало в бъчва, отлежало в дъбова бъчва, получено по метода на въглекиселата мацерация и червено вино — полусладки и сладки.

Органолептични характеристики

Външен вид

Млади червени вина: различни нюанси на червения цвят с виолетови оттенъци, бистри.

Червени вина, отлежали в дъбова бъчва: различни нюанси на червения цвят, който не достига до кафяв или охра в разликата към ръба; бистри, с евентуално утаяване на соли на винената киселина и/или багрилни вещества.

Червени вина, ферментирали в бъчва: черешовочервен цвят с гранатови оттенъци; бистри.

Червени вина, получени по метода на въглекиселата мацерация: черешовочервен цвят с виолетови оттенъци; бистри.

Червени вина: различни нюанси за червения цвят, който не достига до оранжеви тонове в разликата към ръба. Бистри, с евентуално утаяване на незначително количество соли на винената киселина и/или багрилни вещества.

Аромат

Млади червени вина: чисти аромати със среден интензитет, първични аромати.

Червени вина, отлежали в дъбова бъчва: чисти, първични и/или растителни аромати с възможно наличие на аромати на захаросани плодове, нотки на дървесина и/или ферментационни аромати

Червени вина, ферментирали в бъчва: чисти аромати със среден интензитет, аромати на червени плодове и цветя; нотки, характерни за престоя в бъчва.

Червени вина, получени по метода на въглекиселата мацерация: чисти аромати със среден до висок интензитет, аромати на плодове.

Червени вина: чисти, първични и/или растителни аромати с възможно наличие на аромати на захаросани плодове. Възможно наличие на нотки на дървесина.

Вкус

Балансирани по отношение на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчни захари.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Червени вина Crianza, Reserva и Gran Reserva

Органолептични характеристики

Външен вид

Червени вина Crianza: различни нюанси на червения цвят с възможно наличие на леки оттенъци кафяво или охра в разликата към ръба; бистри, с евентуално утаяване на соли на винената киселина и/или багрилни вещества.

Червени вина Reserva и Gran Reserva: различни нюанси на червения цвят с възможно наличие на оттенъци кафяво или охра в разликата към ръба; бистри, с евентуално утаяване на соли на винената киселина и/или багрилни вещества.

Аромат

Червени вина Crianza: чисти, първични и третични аромати с възможно наличие на аромати на захаросани плодове и/или вторични аромати.

Червени вина Reserva и Gran Reserva: чисти, първични и третични аромати с възможно наличие на аромати на захаросани плодове.

Вкус

Червени вина Crianza: чист и балансиран вкус със средна трайност; ароматните компоненти на послевкуса са в хармония с мириса; траен, хармоничен.

Червени вина Reserva и Gran Reserva: чист и балансиран вкус със средна трайност; ароматните компоненти на послевкуса са в хармония с мириса.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Съдържанието на общ серен диоксид трябва да е по-малко от:

140 mg/l при вината със съдържание на остатъчни захари под 5 g/l, изразено като глюкоза;

160 mg/l при вината със съдържание на остатъчни захари 5 g/l или повече, изразено като глюкоза.

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Качествени пенливи вина — бели и розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Качествени пенливи вина — бели: бистри, с блясък, в различни нюанси на жълтия цвят, който не достига до златист, с малки и устойчиви мехурчета.

Качествени пенливи вина — розе: бистри, с блясък, в различни нюанси на розовия цвят, с малки и устойчиви мехурчета.

Аромат

Първични и/или вторични аромати с възможно наличие на нотки, обособени в резултат на престоя в бъчва.

Вкус

Балансиран, с възможно наличие на нотки на киселинност и/или горчивина (без да са твърде слаби или прекалено отчетливи), със средна трайност и с послевкус, препращащ към първичните и/или вторичните аромати; възможно наличие на нотки, обособени в резултат на престоя в бъчва.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	10,5
Минимална обща киселинност	4,5
Единица за минимална обща киселинност	g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,66
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

—

☑ Аналитичните характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, и съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Бели вина: кратка студена мацерация на мъстта и утаяване. Ферментация при контролирана температура < 18 °C в резервоари или дъбови бъчви — пълна или частична (поне 75 %).

Оранжево вино: мацерация и ферментация на мъстта в контакт с ципите с необходимата продължителност преди пресоване, след приключване на ферментацията.

Вина розе: мацерация в продължение на 4—12 часа при температура под 24 °C. Утаяване на мъстта и бавна ферментация в продължение на най-малко 5 дни при контролирана температура под 18 °C.

Млади червени вина: мацерация в контакт с ципите в продължение на най-малко 48 часа при контролирана температура под 28 °C. Мачкане и пресоване, продължаване на ферментацията при контролирана температура под 25 °C.

Ледено вино: гроздоберът трябва да се извършва при температура на лозата от – 5 °C или по-ниска (замръзнало състояние), след което замръзналото грозде се пресова без предварително ронене. Стареене в бъчва.

Подложени на стареене или отлежали бели вина: кратка студена мацерация на мъстта и утаяване. Ферментация при контролирана температура. След това вината могат да отлежават във всякакви съдове; ако съдовете са дървени, минималният период на отлежаване, след който е разрешено използването на обозначението „roble“ (дъб) или „envejecido en madera y/o barrica“ (стареене в дървен съд и/или бъчва), е два месеца.

Подложени на стареене или отлежали вина розе: получени от най-малко 85 % червени сортове грозде. Мацерация в продължение на 4—12 часа. Утаяване на мъстта и ферментация при контролирана температура. След това вината могат да отлежават във всякакви съдове; ако съдовете са дървени, минималният период на отлежаване, след който е разрешено използването на обозначението „roble“ (дъб) или „envejecido en madera y/o barrica“ (стареене в дървен съд и/или бъчва), е два месеца.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде с главеста или чашовидна формировка

Максимален добив:

Максимален добив	7 860
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде с главеста или чашовидна формировка

Максимален добив:

Максимален добив	55
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде с главеста или чашовидна формировка

Максимален добив:

Максимален добив	6 430
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде с главеста или чашовидна формировка

Максимален добив:

Максимален добив	45
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде с подпорна конструкция

Максимален добив:

Максимален добив	11 430
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Бели сортове грозде с подпорна конструкция

Максимален добив:

Максимален добив	80
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде с подпорна конструкция

Максимален добив:

Максимален добив	10 000
Единица за максимален добив	килограми грозде от хектар

Всички вина/категория/сорт/тип

Червени сортове грозде с подпорна конструкция

Максимален добив:

Максимален добив	70
Единица за максимален добив	хектолитри от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— ALBILLO DORADO

— 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

— 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

9. **Кратко определение на определения географски район**

Географският район включва лозя, разположени в следните общини в провинциите Албасете и Куенка:

— в провинция Албасете: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya и Villavaliente;

— в провинция Куенка: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora и Yémeda.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Районът на производство е разположен между две речни долини, които се характеризират с глинести почви върху варовикова подложка, получена от седиментите на двете реки. Температурите са високи, с почти пълна липса на валежи между май и септември и голям брой часове слънчево греене. Всички тези фактори благоприятстват развитието на местния сорт Bobal, от който се получават вина с добър и силно изразен аромат, плодови и цветни нотки, отлична киселинност и много наситен цвят, чиято устойчивост — наред с богатото съдържание на полифеноли, ниски стойности на pH и висок IPT [индекс на общите полифеноли] без дълга мацерация — ги отличава от останалите вина.

Категория на лозаро-винарския продукт

5. Качествено пенливо вино

Обобщено описание на връзката

Районът на производство е разположен между две речни долини, които се характеризират с глинести почви върху варовикова подложка, получена от седиментите на двете реки. Температурите са високи, с почти пълна липса на валежи между май и септември и голям брой часове слънчево греене. Всички тези фактори благоприятстват развитието на местния сорт Bobal, от който се получават вина с добър и силно изразен аромат, плодови и цветни нотки, отлична киселинност и много наситен цвят, чиято устойчивост — наред с богатото съдържание на полифеноли, ниски стойности на pH и висок IPT [индекс на общите полифеноли] без дълга мацерация — ги отличава от останалите вина.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

ЕТИКЕТИРАНЕ

Правна уредба

В националното законодателство

Вид на допълнителното изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Етикетите на качествените пенливи вина със защитено наименование за произход „Manchuela“ могат да включват обозначенията Premium и Reserva.

Обозначението „Vino de Hielo“ [ледено вино] може да се използва, ако виното е произведено според изискванията, определени в продуктовата спецификация; аналитичните му параметри трябва да отговарят на параметрите, установени за различните типове вина, тъй като ледената вино може да бъде бяло, розе и червено в различните им варианти (млади, отлежали в дъбова бъчва, Crianza, ферментирали в бъчва и т.н.), посочени в продуктовата спецификация.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2026-01/PC_Modificaci%C3%B3n_normal_Consolidado.pdf