C/2026/3565

3.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3565)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Manchuela“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0046-AM05 – 21. 4. 2026

1. **Název produktu**

„Manchuela“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy), Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny), Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP Manchuela představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

ZAVEDENÍ NOVÉHO DRUHU VÍNA V RÁMCI STÁVAJÍCÍ KATEGORIE 1

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Zavádějí se bílá a růžová vína podrobená stárnutí či zrání, s jejich analytickými a organoleptickými vlastnostmi a metodami výroby.

Změna se týká bodů 2 a 3 specifikace a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZLEPŠENÍ TEXTU

Popis

Ruší se požadavek, aby vinařství byla zapsána do rejstříku mezioborové zemědělsko-potravinářské organizace pro označení původu Manchuela (Registro de la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Denominación de Origen Manchuela), který byl dosud uveden v oddíle o vymezení zeměpisné oblasti CHOP.

Změna se týká bodu 4 specifikace. Jednotný dokument se nemění.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZAŘAZENÍ NOVÉ ODRŮDY

Popis

Doplňuje se odrůda Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Změna se týká bodu 6 specifikace a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZRUŠENÍ POŽADAVKU NA LAHVOVÁNÍ V MÍSTĚ PŮVODU

Popis

Z textu se vypouští požadavek, že vína se stáčejí do lahví ve vinařstvích a stáčírnách v oblasti produkce, a jeho odůvodnění.

Změna se týká bodu 8 specifikace a bodu 11 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNY TÝKAJÍCÍ SE POVĚŘENÝCH SUBJEKTŮ

Popis

Z textu se vypouští seznam pověřených subjektů a zachovává se příslušný odkaz, na kterém je lze dohledat.

Změna se týká bodu 9 specifikace a nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Manchuela“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A0046-AM05 – 21. 4. 2026

1. **Název (názvy)**

„Manchuela“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Bílé víno, bílé víno fermentované v sudu, oranžové víno a růžová vína; bílá a růžová vína podrobená stárnutí či zrání. Všechna suchá.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Bílá vína: paleta žlutých odstínů, barva však nedosahuje jantarové, čirost a jiskrnost

Bílá vína fermentovaná v sudu a podrobená stárnutí či zrání: paleta žlutých odstínů, čirost

Oranžové víno: barva na škále od žluté po oranžovou ve všech jejích odstínech. Může být přítomen zákal příznačný pro postup výroby tohoto vína.

Růžová vína: růžová barva ve všech svých odstínech, čirost a průzračnost

Růžová vína podrobená stárnutí či zrání: růžová barva ve všech svých odstínech, čirost

Vůně

Bílá vína: čistá aromata, při zakroužení sklenice střední intenzita, primární aromata

Bílá vína fermentovaná v sudu: čistá aromata, při zakroužení sklenice střední intenzita, sekundární aromata (kvašení) a/nebo terciární aromata (kontakt s dřevěným sudem)

Oranžové víno: čistá aromata, při zakroužení sklenice střední intenzita, primární aromata a/nebo sekundární aromata (kvašení)

Růžová vína: primární aromata a/nebo aromata kvašení

Bílá a růžová vína podrobená stárnutí či zrání: čistá aromata, střední intenzita, sekundární aromata (kvašení) a/nebo terciární aromata (kontakt se dřevem nebo jiným úložným materiálem)

Chuť

Bílá vína: vyváženost, může být patrná osina kyselosti a/nebo hořkosti (aniž by byla příliš slabá nebo silná), dochuť připomínající primární aromata

Bílá vína fermentovaná v sudu: vyváženost, může být patrná osina kyselosti a/nebo hořkosti (aniž by byla příliš slabá nebo silná), primární aromata, sekundární aromata (kvašení) a/nebo terciární aromata (kontakt s dřevěným sudem)

Oranžové víno: vyváženost, může být patrná osina kyselosti a/nebo hořkosti (aniž by byla příliš slabá nebo silná). Víno může mít střední strukturu a tělo příznačné pro maceraci. Dochuť připomíná primární aromata.

Růžová vína: vyváženost, může být patrná osina kyselosti a/nebo hořkosti (aniž by byla příliš slabá nebo silná).

Bílá a růžová vína podrobená stárnutí či zrání: vyváženost, může být patrná určitá kyselost a/nebo hořkost (aniž by byla příliš silná nebo slabá), primární aromata, sekundární aromata (kvašení) a/nebo terciární aromata daná kontaktem se dřevem nebo jiným materiálem, ve kterém bylo víno uloženo.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Bílé víno, bílé víno fermentované v sudu, oranžové víno a růžová vína, polosuchá, polosladká a sladká

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Bílá vína: paleta žlutých odstínů, barva však nedosahuje jantarové, čirost a jiskrnost

Bílá vína fermentovaná v sudu: paleta žlutých odstínů, čirost

Oranžové víno: barva na škále od žluté po oranžovou ve všech jejích odstínech. Může být přítomen zákal příznačný pro postup výroby tohoto vína.

Růžová vína: růžová barva ve všech svých odstínech, čirost a průzračnost

Vůně

Bílá vína: čistá aromata, při zakroužení sklenice střední intenzita, primární aromata

Bílá vína fermentovaná v sudu: čistá aromata, při zakroužení sklenice střední intenzita, sekundární aromata (kvašení) a/nebo terciární aromata (kontakt s dřevěným sudem)

Oranžové víno: čistá aromata, při zakroužení sklenice střední intenzita, primární aromata a/nebo sekundární aromata (kvašení)

Růžová vína: primární aromata a/nebo aromata kvašení

Chuť

Vyváženost co do obsahu alkoholu, kyselosti a obsahu zbytkového cukru

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	10
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno: mladé, fermentované v sudu, dubové, s karbonickou macerací a červené víno. Všechna suchá.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Mladá červená vína: paleta červených odstínů s fialkovými tóny, čirost

Dubová červená vína: paleta červených odstínů, ale bez kaštanových nebo okrových tónů v menisku, čirost, může se objevit vysrážený vinný kámen a/nebo vysrážené barvivo.

Červená vína fermentovaná v sudu: třešňově červená barva s granátovými tóny, čirost

Červená vína s karbonickou macerací: třešňově červená barva s fialkovými tóny, čirost

Červená vína: paleta červených odstínů, ale bez oranžových tónů v menisku. Čirost, může se lehce objevit vysrážený vinný kámen a/nebo vysrážené barvivo.

Vůně

Mladá červená vína: čistá aromata, střední intenzita, primární aromata

Dubová červená vína: čistá, primární a/nebo rostlinná aromata, mohou být přítomna aromata džemu/kompotu, tóny dřeva a/nebo aromata kvašení

Červená vína fermentovaná v sudu: čistá, středně intenzivní aromata červeného ovoce, květinová aromata a aromata sudu

Červená vína s karbonickou macerací: čistá aromata, střední až silná intenzita, aromata ovoce

Červená vína: čistá, primární a/nebo rostlinná aromata, mohou být přítomna aromata džemu/kompotu. Mohou být patrné tóny dřeva.

Chuť

Mladá červená vína: vyváženost, může být patrná osina kyselosti a/nebo hořkosti (aniž by byla příliš slabá nebo silná), střední perzistence a dochuť připomínající primární aromata

Dubová červená vína: čistá, středně perzistentní chuť, vyváženost, může se objevit drobná osina kyselosti a/nebo svíravosti. Aromata v dochuti jsou v harmonii s čichovým dojmem.

Červená vína fermentovaná v sudu: třísloviny a vyváženost, perzistentní dochuť, tóny sudu

Červená vína s karbonickou macerací: střední intenzita, vyváženost, ovocná dochuť

Červená vína: čistá chuť, vyváženost, může se objevit drobná osina kyselosti a/nebo svíravosti. Střední perzistence. Aromata v dochuti jsou v harmonii s aromaty, která jsou přítomna v čichovém dojmu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené víno: mladé, fermentované v sudu, dubové, s karbonickou macerací a červené víno. Polosuchá, polosladká a sladká.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Mladá červená vína: paleta červených odstínů s fialkovými tóny, čirost

Dubová červená vína: paleta červených odstínů, ale bez kaštanových nebo okrových tónů v menisku, čirost, může se objevit vysrážený vinný kámen a/nebo vysrážené barvivo.

Červená vína fermentovaná v sudu: třešňově červená barva s granátovými tóny, čirost

Červená vína s karbonickou macerací: třešňově červená barva s fialkovými tóny, čirost

Červená vína: paleta červených odstínů, ale bez oranžových tónů v menisku. Čirost, může se lehce objevit vysrážený vinný kámen a/nebo vysrážené barvivo.

Vůně

Mladá červená vína: čistá aromata, střední intenzita, primární aromata

Dubová červená vína: čistá, primární a/nebo rostlinná aromata, mohou být přítomna aromata džemu/kompotu, tóny dřeva a/nebo aromata kvašení

Červená vína fermentovaná v sudu: čistá, středně intenzivní aromata červeného ovoce, květinová aromata a aromata sudu

Červená vína s karbonickou macerací: čistá aromata, střední až silná intenzita, aromata ovoce

Červená vína: čistá, primární a/nebo rostlinná aromata, mohou být přítomna aromata džemu/kompotu. Mohou být patrné tóny dřeva.

Chuť

Vyváženost co do obsahu alkoholu, kyselosti a obsahu zbytkového cukru

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	9
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	13,3
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červená vína „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Červená vína „Crianza“: paleta červených odstínů, mohou se objevit nepříliš výrazné kaštanové nebo okrové tóny v menisku, čirost, může se lehce objevit vysrážený vinný kámen a/nebo vysrážené barvivo.

Červená vína „Reserva“ a „Gran Reserva“: paleta červených odstínů, mohou se objevit kaštanové nebo okrové tóny v menisku, čirost, může se lehce objevit vysrážený vinný kámen a/nebo vysrážené barvivo.

Vůně

Červená vína „Crianza“: čistá primární a terciární aromata, mohou být přítomna aromata džemu/kompotu a/nebo sekundární aromata

Červená vína „Reserva“ a „Gran Reserva“: čistá primární a terciární aromata, mohou být přítomna aromata džemu/kompotu

Chuť

Červená vína „Crianza“: čistá, vyvážená a středně perzistentní chuť, aromata v dochuti jsou v harmonii s čichovým dojmem. Perzistence, harmonie.

Červená vína „Reserva“ a „Gran Reserva“: čistá, vyvážená a středně perzistentní chuť, aromata v dochuti jsou v harmonii s čichovým dojmem.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	12
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah oxidu siřičitého nižší než:

140 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru < 5 g/l (glukóza),

160 mg/l u vín s obsahem zbytkového cukru ≥ 5 g/l (glukóza).

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Bílá a růžová jakostní šumivá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Bílá jakostní šumivá vína: čirost, jiskrnost, paleta žlutých odstínů, nikoli však zlatá barva, drobné a dlouhotrvající perlení

Růžová jakostní šumivá vína: čirost, jiskrnost, paleta růžových odstínů, drobné a dlouhotrvající perlení

Vůně

Primární a/nebo sekundární aromata, v příslušných případech se mohou objevit tóny příznačné pro kontakt s dřevěným sudem

Chuť

Vyváženost, může být patrná osina kyselosti a/nebo hořkosti (aniž by byla příliš slabá nebo silná), střední perzistence, v dochuti jsou cítit primární a/nebo sekundární aromata, v příslušných případech se mohou objevit tóny příznačné pro kontakt s dřevěným sudem

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	gramy kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	11,66
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Bílá vína: lehká macerace moštu za studena a odkalení. Kvašení při řízené teplotě < 18 °C v nádržích nebo v dubových sudech, úplné nebo částečné (alespoň ze 75 %).

Oranžová vína: macerace a kvašení moštu na slupkách po dobu, která se považuje za nezbytnou, a po dokončení fermentace lisování.

Růžová vína: macerace po dobu 4 až 12 hodin při teplotě < 24 °C. Odkalení moštu a pomalé kvašení po dobu nejméně 5 dnů při řízené teplotě < 18 °C.

Mladá červená vína: macerace moštu na slupkách po dobu nejméně 48 hodin při řízené teplotě < 28 °C. Scezení a lisování, pokračující kvašení při řízené teplotě < 25 °C.

Ledové víno: hrozny musí být z keře sklizeny při teplotě ≤ −5 °C (tj. zmrzlé) a zmrzlé se také lisují, bez předchozího odstopkování. Stárnutí v sudech.

Bílá vína podrobená stárnutí či zrání: lehká macerace moštu za studena a odkalení. Kvašení při řízené teplotě. Poté může víno zrát v jakémkoli typu nádoby, a pokud zraje v dřevěných nádobách a má být označeno jako „dubové víno“ nebo „víno se stárnutím ve dřevě nebo sudu“, musí minimální doba tohoto zrání činit dva měsíce.

Růžová vína podrobená stárnutí či zrání: nejméně 85 % hroznů pochází z modrých odrůd. Macerace po dobu 4 až 12 hodin. Odkalení moštu a kvašení při řízené teplotě. Poté může víno zrát v jakémkoli typu nádoby, a pokud zraje v dřevěných nádobách a má být označeno jako „dubové víno“ nebo „víno se stárnutím ve dřevě nebo sudu“, musí minimální doba tohoto zrání činit dva měsíce.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy s vedením na hlavu nebo gobelet

Maximální výnos:

Maximální výnos	7 860
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy s vedením na hlavu nebo gobelet

Maximální výnos:

Maximální výnos	55
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy s vedením na hlavu nebo gobelet

Maximální výnos:

Maximální výnos	6 430
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy s vedením na hlavu nebo gobelet

Maximální výnos:

Maximální výnos	45
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy s vedením na drátěnce

Maximální výnos:

Maximální výnos	11 430
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Bílé odrůdy s vedením na drátěnce

Maximální výnos:

Maximální výnos	80
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy s vedením na drátěnce

Maximální výnos:

Maximální výnos	10 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Modré odrůdy s vedením na drátěnce

Maximální výnos:

Maximální výnos	70
Jednotka pro maximální výnos:	hektolitry na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— 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. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast zahrnuje vinice v následujících obcích provincií Albacete a Cuenca:

— Albacete: 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 a Villavaliente,

— Cuenca: 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 a Yémeda.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Oblast produkce se nachází mezi údolími dvou řek a vyznačuje se jílovitými půdami na vápencovém podloží z usazenin obou toků, vysokými teplotami, téměř úplnou absencí srážek mezi květnem a zářím a velkým množstvím hodin slunečního svitu. V těchto podmínkách se prosadila původní odrůda Bobal a vznikají zde vína s velkou a příjemnou aromatickou intenzitou, s ovocnými a květinovými tóny, s vynikající kyselostí a silnou intenzitou barvy. Vyráběná vína se od jiných vín liší živou barvou odolnou vůči času, která je dána vynikajícím zastoupením polyfenolů a nízkým pH (vysokým celkovým obsahem polyfenolů bez dlouhé macerace).

Druh výrobku z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Oblast produkce se nachází mezi údolími dvou řek a vyznačuje se jílovitými půdami na vápencovém podloží z usazenin obou toků, vysokými teplotami, téměř úplnou absencí srážek mezi květnem a zářím a velkým množstvím hodin slunečního svitu. V těchto podmínkách se prosadila původní odrůda Bobal a vznikají zde vína s velkou a příjemnou aromatickou intenzitou, s ovocnými a květinovými tóny, s vynikající kyselostí a silnou intenzitou barvy. Vyráběná vína se od jiných vín liší živou barvou odolnou vůči času, která je dána vynikajícím zastoupením polyfenolů a nízkým pH (vysokým celkovým obsahem polyfenolů bez dlouhé macerace).

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Na etiketách jakostních šumivých vín s chráněným označením původu „Manchuela“ se mohou používat označení „Premium“ a „Reserva“.

U vín, která byla vyrobena podle příslušných podmínek specifikace a která splňují odpovídající analytické parametry stanovené ve specifikaci pro jednotlivé druhy ledového vína (ledové víno může být bílé, růžové a červené a z hlediska zpracování mladé, dubové, se zráním, fermentované v sudu atd.), může být používáno označení „Vino de Hielo“.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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