C/2026/3565

3.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3565)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Manchuela«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

Manchuela

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed vurderer, at alle ændringer af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Manchuela« tilsammen udgør en standardændring af produktspecifikationen, siden de ikke kan betragtes som en EU-ændring, da de ikke falder ind under nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 vedrørende geografiske betegnelser, dvs. at de ikke medfører: en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

INDFØRELSE AF EN NY VINTYPE I DEN EKSISTERENDE KATEGORI 1.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Der er tilføjet lagrede eller forfinede/modne hvidvine og rosévine sammen med deres analytiske og organoleptiske egenskaber og produktionsmetoder.

Punkt 2 og 3 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet er derfor blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

REDAKTIONEL FORBEDRING

Beskrivelse

Kravet om registrering af vingårde i Registro de la Organización Interprofesional Agroalimentaria (registret for brancheorganisationen for landbrugsfødevarer) for oprindelsesbetegnelsen »Manchuela«, som fremgik af afsnittet om afgrænsningen af det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse, udgår.

Punkt 4 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

INDFØRELSE AF EN NY DRUESORT

Beskrivelse

Sorten Albillo Dorado (Albilla Dorada) er blevet tilføjet.

Punkt 6 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet ændres.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

FJERNELSE AF FORPLIGTELSEN TIL AT AFTAPPE I OPRINDELSESOMRÅDET

Beskrivelse

Bestemmelsen om, at aftapningen skal finde sted på vingårde beliggende i anlæg i produktionsområdet, udgår, og det samme gælder begrundelsen for dette forbud.

Punkt 8 i produktspecifikationen og punkt 11 i enhedsdokumentet ændres.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Overskrift

ÆNDRING AF BEMYNDIGEDE ORGANER.

Beskrivelse

Listen over delegerede organer er fjernet, men linket til at tilgå den er bevaret.

Punkt 9 i produktspecifikationen ændres i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Manchuela«

EU-referencenummer: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Produktets betegnelse**

Manchuela

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af vinen i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinprodukt

Hvidvin, hvidvin gæret på fad, orangevin og rosévin, lagrede eller forfinede/modne hvidvine og rosévine. Alle tørre.

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvidvine: forskellige gule nuancer, der dog ikke er så dybe som ravgule, ren og lys farve.

Hvidvine gæret på fad og lagrede eller forfinede/modne: forskellige nuancer af gul og klar farve.

Orangevine: Farven varierer fra gul til orange i alle nuancer. Der kan forekomme uklarhed, som er specifik for produktionsprocessen.

Rosévine: lyserød i alle nuancer, klar og gennemsigtig farve.

Lagrede eller forfinede/modne rosévine: lyserød i alle nuancer og klar.

Duft

Hvidvine: rene aromaer, med middel intensitet efter rotation af glasset, primære aromaer.

Hvidvine gæret på fad: rene aromaer med middel intensitet efter rotation af glasset, sekundære aromaer (fra gæringen) og/eller tertiære aromaer (fra lagring på fad).

Orangevine: rene aromaer, med middel intensitet efter rotation af glasset, primære og/eller sekundære aromaer (fra gæringen).

Rosévine: primære aromaer og/eller gæringsaromaer.

Lagrede eller forfinede/modne hvidvine og rosévine: rene aromaer, middel intensitet, sekundære aromaer (fra gæringen) eller tertiære aromaer (som følge af lagring på træfade eller andre typer beholdere).

Smag

Hvidvine: afbalanceret smag, eventuelt med et strejf af syrlighed og/eller bitterhed (hverken for let eller for kraftig) og en eftersmag, der minder om primære aromaer.

Hvidvine gæret på fad: afbalanceret smag, eventuelt med et strejf af syrlighed og/eller bitterhed (hverken for let eller for kraftig), primære aromaer, sekundære aromaer (efter gæringen) og/eller tertiære aromaer (som følge af lagring på fad).

Orangevine: harmonisk smag, eventuelt med et strejf af syrlighed og/eller bitterhed (som hverken er for let eller for kraftig). De kan have en moderat struktur og krop, der er karakteristisk for udblødning. Eftersmagen minder om primære aromaer.

Rosévine: harmonisk smag, eventuelt med et strejf af syrlighed og/eller bitterhed (som hverken er for let eller for kraftig).

Lagrede eller forfinede/modne hvidvine og rosévine: afbalanceret smag, eventuelt med et strejf af syrlighed og/eller bitterhed (hverken for let eller for kraftig), primære aromaer, sekundære aromaer (fra gæringen) eller tertiære aromaer, der skyldes lagring på træfade eller andre beholdere.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10,5
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	10
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinprodukt

Hvidvin, fadgæret hvidvin, orangevin og rosévin, halvtør, halvsød og sød.

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvidvine: forskellige gule nuancer, der dog ikke er så dybe som ravgule, ren og lys farve.

Hvidvine gæret på fad: forskellige nuancer af gul og klar farve.

Orangevine: Farven varierer fra gul til orange i alle nuancer. Der kan forekomme uklarhed, som er specifik for produktionsprocessen.

Rosévine: lyserød i alle nuancer, klar og gennemsigtig farve.

Duft

Hvidvine: rene aromaer, med middel intensitet efter rotation af glasset, primære aromaer.

Hvidvine gæret på fad: rene aromaer med middel intensitet efter rotation af glasset, sekundære aromaer (fra gæringen) og/eller tertiære aromaer (fra lagring på fad).

Orangevine: rene aromaer, med middel intensitet efter rotation af glasset, primære og/eller sekundære aromaer (fra gæringen).

Rosévine: primære aromaer og/eller gæringsaromaer.

Smag

Vinene er afbalancerede hvad angår alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	10
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinprodukt

Rødvin: ung, fadgæret, »roble« (egetræsfad), kulsyreudblødning og rødvin. Alle tørre.

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Unge rødvine: forskellige røde nuancer med violette toner, ren farve.

»Roble«-rødvine: forskellige røde nuancer i farven, der dog ikke går over i brune og okkerfarvede toner. Klare vine. Mulighed for let dannelse af bundfald af vinsyresalt og/eller farvestoffer.

Rødvine gæret på fad: kirsebærrød farve med granatrøde nuancer, ren farve.

Rødvine produceret gennem kulsyreudblødning: kirsebærrød farve med violette toner, ren farve.

Rødvine: forskellige røde nuancer i farven, der dog ikke går over i orange toner. Ren farve. Mulighed for let dannelse af bundfald af vinsyresalt og/eller farvestoffer.

Duft

Unge rødvine: rene aromaer, med middel intensitet, primære aromaer.

»Roble«-rødvine: rene aromaer, primære og/eller vegetabilske. Der kan forekomme noter af marmelade/kompot, skov og/eller aromaer fra gæringen.

Rødvine gæret på fad: rene aromaer, med middel intensitet, aromaer af røde bær, blomster og skov.

Rødvine produceret gennem kulsyreudblødning: rene, frugtagtige aromaer, med middel til høj intensitet.

Rødvine: rene aromaer, primære og/eller vegetabilske. Der kan forekomme noter af marmelade/kompot. Der kan forekomme træagtige noter.

Smag

Unge rødvine: afbalanceret smag, eventuelt med et strejf af syrlighed og/eller bitterhed (hverken for let eller for kraftig) og en eftersmag, der minder om primære aromaer.

»Roble«-rødvine: ren smag, mellemlang eftersmag, afbalancerede vine, der kan have et strejf af syrlighed og/eller skarphed. Aromatisk eftersmag i harmoni med duften.

Rødvine gæret på fad: tanninholdige og afbalancerede vine med en lang eftersmag med træagtige noter.

Rødvine produceret gennem kulsyreudblødning: vine med middel intensitet, afbalancerede og frugtagtige.

Rødvine: ren smag, afbalancerede vine, der kan have et strejf af syrlighed og/eller skarphed. Mellemlang eftersmag. Aromatisk eftersmag i harmoni med duften.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinprodukt

Rødvin: ung, fadgæret, »roble« (egetræsfad), kulsyreudblødning og rødvin. Halvtør, halvsød og sød.

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Unge rødvine: forskellige røde nuancer med violette toner, ren farve.

»Roble«-rødvine: forskellige røde nuancer i farven, der dog ikke går over i brune og okkerfarvede toner. Klare vine. Mulighed for let dannelse af bundfald af vinsyresalt og/eller farvestoffer.

Rødvine gæret på fad: kirsebærrød farve med granatrøde nuancer, ren farve.

Rødvine produceret gennem kulsyreudblødning: kirsebærrød farve med violette toner, ren farve.

Rødvine: forskellige røde nuancer i farven, der dog ikke går over i orange toner. Ren farve. Mulighed for let dannelse af bundfald af vinsyresalt og/eller farvestoffer.

Duft

Unge rødvine: rene aromaer, med middel intensitet, primære aromaer.

»Roble«-rødvine: rene aromaer, primære og/eller vegetabilske. Der kan forekomme noter af marmelade/kompot, skov og/eller aromaer fra gæringen.

Rødvine gæret på fad: rene aromaer, med middel intensitet, aromaer af røde bær, blomster og skov.

Rødvine produceret gennem kulsyreudblødning: rene, frugtagtige aromaer, med middel til høj intensitet.

Rødvine: rene aromaer, primære og/eller vegetabilske. Der kan forekomme noter af marmelade/kompot. Der kan forekomme træagtige noter.

Smag

Vinene er afbalancerede hvad angår alkoholindhold, syreindhold og restsukkerindhold.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	9
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinprodukt

»Crianza«-, »Reserva«- og »Gran Reserva«-rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

»Crianza«-rødvine: forskellige nuancer af rød. Der kan forekomme let brunlige eller okkerfarvede nuancer. Klare vine. Mulighed for let dannelse af bundfald af vinsyresalt og/eller farvestoffer.

»Reserva«- og »Gran Reserva«-rødvine: forskellige nuancer af rød. Der kan forekomme brunlige eller okkerfarvede nuancer. Klare vine. Mulighed for let dannelse af bundfald af vinsyresalt og/eller farvestoffer.

Duft

»Crianza«-rødvine: rene aromaer, primære og tertiære. Aromaer af marmelade/kompot eller sekundære aromaer kan forekomme.

»Reserva«- og »Gran Reserva«-rødvine: rene aromaer, primære og tertiære. Aromaer af marmelade/kompot eller sekundære aromaer kan forekomme.

Smag

»Crianza«-rødvine: ren, afbalanceret og med en mellemlang aromatisk eftersmag i harmoni med duften. Harmoniske vine med en vedvarende smag.

»Reserva«- og »Gran Reserva«-rødvine: ren, afbalanceret og med en mellemlang aromatisk eftersmag i harmoni med duften.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	12
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	20
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Totalt svovldioxidindhold på under:

140 mg/l for vine med et restsukkerindhold udtrykt som glucose på under 5 g/l.

160 mg/l for vine med et restsukkerindhold udtrykt som glucose på 5 g/l eller derover.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinprodukt

Mousserende kvalitetsvin (hvid og rosé):

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvide mousserende kvalitetsvine: ren, skinnende farve med forskellige gule nuancer, der dog ikke nærmer sig gyldne nuancer og med fine, vedvarende bobler.

Mousserende kvalitetsrosévine: ren, skinnende farve med fine, vedvarende bobler.

Duft

Primære og/eller sekundære aromaer samt noter fra eventuel lagring på fad kan forekomme.

Smag

Afbalancerede vine, som kan have en antydning af syrlighed og/eller bitterhed (hverken for let eller for kraftig), mellemlang eftersmag af primære og/eller sekundære aromaer, noter fra eventuel lagring på fad kan forekomme.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10,5
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	11,66
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Hvidvine: kortvarig kold udblødning af mosten og klaring. Hel eller delvis gæring ved en kontrolleret temperatur på under 18 °C i egetræsbeholdere eller -fade (mindst 75 %).

Orangevine: udblødning og gæring af mosten med skallerne i den tid, der skønnes nødvendig inden presningen, når gæringen er afsluttet.

Rosévine: udblødning i 4-12 timer ved en temperatur på under 24 °C. Klaring af mosten og langsom gæring i mindst 5 dage ved en kontrolleret temperatur på under 18 °C.

Unge rødvine: udblødning af mosten på skallerne i mindst 48 timer ved en kontrolleret temperatur på under 28 °C. Støtte og presning, hvor gæringen fortsætter ved en kontrolleret temperatur på under 25 °C.

Isvin: Druerne skal høstes, når temperaturen ved vinstokken er på -5 °C eller derunder (dvs. i frossen tilstand). De presses i frossen tilstand uden forudgående afstilkning. Lagring på fade.

Lagrede eller forfinede/modne hvidvine: kortvarig kold udblødning af mosten og klaring. Gæring ved kontrolleret temperatur. De kan derefter modnes i enhver type beholder og, hvis der er tale om træ, i mere end to måneder for at kunne anvende benævnelserne »roble« eller »envejecido en madera y/o barrica« (lagret på træ- og/eller egetræsfade).

Lagrede eller forfinede/modne rosévine: fremstillet af mindst 85 % røde druesorter. Opblødning i en periode på 4-12 timer. Klaring og gæring ved kontrolleret temperatur. De kan derefter modnes i enhver type beholder og, hvis der er tale om træ, i mere end to måneder for at kunne anvende benævnelserne »roble« eller »envejecido en madera y/o barrica« (lagret på træ- og/eller egetræsfade).

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/druesort/type

Hvide druesorter, topvækst- eller gobeletbeskårne

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	7 860
Maksimalt udbytte pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/druesort/type

Hvide druesorter, topvækst- eller gobeletbeskårne

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	55
Maksimalt udbytte pr. enhed:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/druesort/type

Røde druesorter, topvækst - eller gobeletbeskårne

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	6 430
Maksimalt udbytte pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/druesort/type

Røde druesorter, topvækst - eller gobeletbeskårne

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	45
Maksimalt udbytte pr. enhed:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/druesort/type

Hvide druesorter dyrket på espalier

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	11 430
Maksimalt udbytte pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/druesort/type

Hvide druesorter dyrket på espalier

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	80
Maksimalt udbytte pr. enhed:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategori/druesort/type

Røde druesorter, dyrket på espalier

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	10 000
Maksimalt udbytte pr. enhed:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/druesort/type

Røde druesorter, dyrket på espalier

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	70
Maksimalt udbytte pr. enhed:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— ALBILLO DORADO

— ALBILLO REAL

— BOPAL

— 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. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det omfatter vinmarker beliggende i følgende kommuner i provinserne Albacete og 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, Madrigeras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya og 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 og Yémeda.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinkategorier

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Produktionsområdet, der ligger mellem to vandløbsoplande, er kendetegnet ved lerjord med en kalkstensbase af sedimenter fra de to floder, høje temperaturer, en næsten total mangel på nedbør mellem maj og september og et betydeligt antal solskinstimer. Alle disse faktorer har været bestemmende for tilstedeværelsen af den lokale sort Bobal, der giver vine med en fin og udtalt aromatisk intensitet med frugt- og blomsteragtige noter, en fremragende syrlighed og en høj farveintensitet. De fremstillede vine har en klar og vedvarende farve. De adskiller sig fra andre vine på grund af deres fremragende polyfenolindhold og lave pH-værdier (højt totalt polyfenolindeks (TPI) uden lange udblødninger).

Vinkategorier

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Produktionsområdet, der ligger mellem to vandløbsoplande, er kendetegnet ved lerjord med en kalkstensbase af sedimenter fra de to floder, høje temperaturer, en næsten total mangel på nedbør mellem maj og september og et betydeligt antal solskinstimer. Alle disse faktorer har været bestemmende for tilstedeværelsen af den lokale sort Bobal, der giver vine med en fin og udtalt aromatisk intensitet med frugt- og blomsteragtige noter, en fremragende syrlighed og en høj farveintensitet. De fremstillede vine har en klar og vedvarende farve. De adskiller sig fra andre vine på grund af deres fremragende polyfenolindhold og lave pH-værdier (højt totalt polyfenolindeks (TPI) uden lange udblødninger).

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets eller undtagelsens betegnelse

MÆRKNING

Retsgrundlag

Den nationale lovgivning

Type yderligere krav eller undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet eller undtagelsen

Etiketterne på mousserende kvalitetsvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Manchuela« kan have følgende benævnelser: »Premium« og »Reserva«.

Når vinen er fremstillet i overensstemmelse med produktspecifikationen, kan benævnelsen »Vino de hielo« anvendes. De analytiske parametre for denne type vin er dem, der er fastsat for de forskellige vintyper, eftersom isvin kan være hvid, rosé og rød inden for de forskellige typer (ung, »Roble«, »Crianza« eller fadgæret vin), der er fastsat i produktspecifikationen.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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