Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3565

3.7.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/3565)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Manchuela»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Manchuela»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Manchuela» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΟΥ ΤΥΠΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΤΗΝ ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

Προστίθενται παλαιωμένοι ή ωριμασμένοι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι, με τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους και τις μεθόδους παραγωγής τους.

Τροποποιούνται τα σημεία 2 και 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗΣ

Περιγραφή

Απαλείφεται η διάταξη που απαιτούσε την εγγραφή των οινοποιείων στο μητρώο των διεπαγγελματικών οργανώσεων αγροδιατροφικών προϊόντων της ονομασίας προέλευσης Manchuela. Η διάταξη περιλαμβανόταν στην ενότητα σχετικά με την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Περιγραφή

Προστίθεται η ποικιλία αμπέλου Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΠΑΛΕΙΦΕΤΑΙ Η ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.

Περιγραφή

Απαλείφεται η διάταξη που απαιτούσε η εμφιάλωση να πραγματοποιείται σε οινοποιεία που βρίσκονται σε εγκαταστάσεις εμφιάλωσης εντός της περιοχής παραγωγής, μαζί με την αιτιολόγηση του εν λόγω περιορισμού.

Τροποποιούνται το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 11 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΥΣ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ

Περιγραφή

Ο κατάλογος των εξουσιοδοτημένων φορέων απαλείφεται, αν και παραμένει σύνδεσμος για την προβολή του.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Manchuela»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Manchuela»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός οίνος, λευκός οίνος με ζύμωση σε βαρέλι, πορτοκαλί οίνος και ερυθρωποί οίνοι· παλαιωμένοι ή ωριμασμένοι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι. Όλοι ξηροί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Λευκοί οίνοι: σε διάφορες αποχρώσεις του κίτρινου χρώματος χωρίς να φτάνουν στο κεχριμπαρένιο, διαυγείς και λαμπεροί.

Λευκοί οίνοι που έχουν υποστεί ζύμωση σε βαρέλι και έχουν υποβληθεί σε παλαίωση ή ωρίμαση: σε διάφορες αποχρώσεις του κίτρινου χρώματος και διαυγείς.

Πορτοκαλί οίνος: το χρώμα του κυμαίνεται από κίτρινο έως πορτοκαλί σε όλες τις αποχρώσεις του. Μπορεί να παρουσιάζει ελαφρά θολότητα λόγω της διαδικασίας παραγωγής.

Ερυθρωποί οίνοι: σε όλες τις αποχρώσεις του ροζ, διαυγείς και διαφανείς.

Παλαιωμένοι ή ωριμασμένοι ερυθρωποί οίνοι: σε όλες τις αποχρώσεις του ροζ και διαυγείς.

Άρωμα

Λευκοί οίνοι: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης κατά την περιδίνηση στο ποτήρι, πρωτογενή αρώματα.

Λευκοί οίνοι ζυμωμένοι σε βαρέλι: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης κατά την περιδίνηση στο ποτήρι, δευτερογενή αρώματα (από τη ζύμωση) και/ή τριτογενή (από τον χρόνο παραμονής στο βαρέλι).

Πορτοκαλί οίνος: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης κατά την περιδίνηση στο ποτήρι, πρωτογενή αρώματα και/ή δευτερογενή αρώματα (από τη ζύμωση).

Ερυθρωποί οίνοι: πρωτογενή αρώματα και/ή αρώματα από τη ζύμωση.

Παλαιωμένοι ή ωριμασμένοι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης, δευτερογενή αρώματα (από τη ζύμωση) και/ή τριτογενή (από τον χρόνο παραμονής στο βαρέλι ή σε δοχεία άλλου τύπου).

Γεύση

Λευκοί οίνοι: ισορροπημένοι, μπορεί να παρουσιάζουν μια πινελιά οξύτητας και/ή πικράδας, η οποία δεν είναι ούτε αδύναμη ούτε υπερβολική, και επίγευση που θυμίζει τα πρωτογενή αρώματα.

Λευκοί οίνοι ζυμωμένοι σε βαρέλι: ισορροπημένοι, μπορεί να παρουσιάζουν μια πινελιά οξύτητας και/ή πικράδας, η οποία δεν είναι ούτε αδύναμη ούτε υπερβολική, πρωτογενή αρώματα, δευτερογενή αρώματα (από τη ζύμωση) και/ή τριτογενή (από τον χρόνο παραμονής στο βαρέλι).

Πορτοκαλί οίνος: ισορροπημένοι, μπορεί να παρουσιάζουν μια πινελιά οξύτητας και/ή πικράδας, η οποία δεν είναι ούτε αδύναμη ούτε υπερβολική. Μπορεί να έχει μέτρια δομή και σώμα λόγω της διαβροχής. Επίγευση που θυμίζει τα πρωτογενή αρώματα.

Ερυθρωποί οίνοι: ισορροπημένοι, μπορεί να παρουσιάζουν μια πινελιά οξύτητας και/ή πικράδας, η οποία δεν είναι ούτε αδύναμη ούτε υπερβολική.

Παλαιωμένοι ή ωριμασμένοι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι: ισορροπημένοι, μπορεί να παρουσιάζουν έναν βαθμό οξύτητας και/ή πικράδας, η οποία δεν είναι ούτε αδύναμη ούτε υπερβολική, πρωτογενή αρώματα, δευτερογενή αρώματα (από τη ζύμωση) και/ή τριτογενή από τον χρόνο παραμονής σε βαρέλι ή σε δοχεία άλλου τύπου.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	10
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκός οίνος, λευκός οίνος με ζύμωση σε βαρέλι, πορτοκαλί οίνος και ερυθρωποί οίνοι, ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Λευκοί οίνοι: σε διάφορες αποχρώσεις του κίτρινου χρώματος χωρίς να φτάνουν στο κεχριμπαρένιο, διαυγείς και λαμπεροί.

Λευκοί οίνοι ζυμωμένοι σε βαρέλι: σε διάφορες αποχρώσεις του κίτρινου χρώματος και διαυγείς.

Πορτοκαλί οίνος: το χρώμα του κυμαίνεται από κίτρινο έως πορτοκαλί σε όλες τις αποχρώσεις του. Μπορεί να παρουσιάζει ελαφρά θολότητα λόγω της διαδικασίας παραγωγής.

Ερυθρωποί οίνοι: σε όλες τις αποχρώσεις του ροζ, διαυγείς και διαφανείς.

Άρωμα

Λευκοί οίνοι: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης κατά την περιδίνηση στο ποτήρι, πρωτογενή αρώματα.

Λευκοί οίνοι ζυμωμένοι σε βαρέλι: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης κατά την περιδίνηση στο ποτήρι, δευτερογενή αρώματα (από τη ζύμωση) και/ή τριτογενή (από τον χρόνο παραμονής στο βαρέλι).

Πορτοκαλί οίνος: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης κατά την περιδίνηση στο ποτήρι, πρωτογενή αρώματα και/ή δευτερογενή αρώματα (από τη ζύμωση).

Ερυθρωποί οίνοι: πρωτογενή αρώματα και/ή αρώματα από τη ζύμωση.

Γεύση

Ισορροπημένοι όσον αφορά τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	10
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός οίνος: νεαρός, με ζύμωση σε βαρέλι, «roble» (παλαιωμένος σε δρύινα βαρέλια), ανθρακικής διαβροχής και ερυθρός οίνος. Όλοι ξηροί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Νεαροί ερυθροί οίνοι: σε αποχρώσεις του κόκκινου με ιώδεις ανταύγειες, διαυγείς.

Ερυθροί οίνοι «roble»: σε αποχρώσεις του κόκκινου χωρίς να φτάνει στο καστανό ή στην ώχρα στη στεφάνη, διαυγείς· ενδέχεται να παρουσιάζουν τρυγικά άλατα και/ή χρωστικές ύλες.

Ερυθροί οίνοι ζυμωμένοι σε βαρέλι: χρώμα κόκκινο του κερασιού με αποχρώσεις του γρανάτη, διαυγείς.

Ερυθροί οίνοι που παράγονται με ανθρακική διαβροχή: χρώμα κόκκινο του κερασιού με ιώδεις ανταύγειες, διαυγείς.

Ερυθροί οίνοι: σε αποχρώσεις του κόκκινου χωρίς να φτάνει στο πορτοκαλί στη στεφάνη. Διαυγείς· ενδέχεται να παρουσιάζουν τρυγικά άλατα και/ή χρωστικές ύλες σε περιορισμένο βαθμό.

Άρωμα

Νεαροί ερυθροί οίνοι: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης, πρωτογενή αρώματα.

Ερυθροί οίνοι «roble»: τα καθαρά αρώματα, πρωτογενή και/ή φυτικά, μπορεί να έχουν τόνους μαρμελάδας/μαγειρεμένων φρούτων, ξυλώδεις νότες και/ή αρώματα ζύμωσης.

Ερυθροί οίνοι ζυμωμένοι σε βαρέλι: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης, κόκκινων φρούτων, ανθέων και βαρελιού.

Ερυθροί οίνοι που παράγονται με ανθρακική διαβροχή: καθαρά αρώματα, μέτριας/υψηλής έντασης, φρουτώδη.

Ερυθροί οίνοι: τα καθαρά αρώματα, πρωτογενή και/ή φυτικά, μπορεί να έχουν τόνους μαρμελάδας/μαγειρεμένων φρούτων. Ενδέχεται να υπάρχουν ξυλώδεις νότες.

Γεύση

Νεαροί ερυθροί οίνοι: ισορροπημένοι, μπορεί να παρουσιάζουν μια πινελιά οξύτητας και/ή πικράδας, η οποία δεν είναι ούτε αδύναμη ούτε υπερβολική, με μέτρια διάρκεια και επίγευση που θυμίζει τα πρωτογενή αρώματα.

Ερυθροί οίνοι «roble»: διαυγείς, μέτριας διάρκειας, ισορροπημένοι, μπορεί να έχουν μια ελαφρά πινελιά οξύτητας και/ή στυφότητας. Αρώματα στην επίγευση σε αρμονία με τα αρώματα στη μύτη.

Ερυθροί οίνοι ζυμωμένοι σε βαρέλι: τανικοί και ισορροπημένοι, με μακρά επίγευση που θυμίζει τη ζύμωση σε βαρέλι.

Ερυθροί οίνοι που παράγονται με ανθρακική διαβροχή: μέτριας έντασης, ισορροπημένοι, με φρουτώδη επίγευση.

Ερυθροί οίνοι: διαυγείς, ισορροπημένοι, μπορεί να έχουν μια ελαφρά πινελιά οξύτητας και/ή στυφότητας. Μέτρια επίγευση. Αρώματα στην επίγευση σε αρμονία με τα αρώματα στη μύτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθρός οίνος: νεαρός, με ζύμωση σε βαρέλι, «roble» (παλαιωμένος σε δρύινα βαρέλια), ανθρακικής διαβροχής και ερυθρός οίνος. Ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Νεαροί ερυθροί οίνοι: σε αποχρώσεις του κόκκινου με ιώδεις ανταύγειες, διαυγείς.

Ερυθροί οίνοι «roble»: σε αποχρώσεις του κόκκινου χωρίς να φτάνει στο καστανό ή στην ώχρα στη στεφάνη, διαυγείς· ενδέχεται να παρουσιάζουν τρυγικά άλατα και/ή χρωστικές ύλες.

Ερυθροί οίνοι ζυμωμένοι σε βαρέλι: χρώμα κόκκινο του κερασιού με αποχρώσεις του γρανάτη, διαυγείς.

Ερυθροί οίνοι που παράγονται με ανθρακική διαβροχή: χρώμα κόκκινο του κερασιού με ιώδεις ανταύγειες, διαυγείς.

Ερυθροί οίνοι: σε αποχρώσεις του κόκκινου χωρίς να φτάνει στο πορτοκαλί στη στεφάνη. Διαυγείς· ενδέχεται να παρουσιάζουν τρυγικά άλατα και/ή χρωστικές ύλες σε περιορισμένο βαθμό.

Άρωμα

Νεαροί ερυθροί οίνοι: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης, πρωτογενή αρώματα.

Ερυθροί οίνοι «roble»: τα καθαρά αρώματα, πρωτογενή και/ή φυτικά, μπορεί να έχουν τόνους μαρμελάδας/μαγειρεμένων φρούτων, ξυλώδεις νότες και/ή αρώματα ζύμωσης.

Ερυθροί οίνοι ζυμωμένοι σε βαρέλι: καθαρά αρώματα, μέτριας έντασης, κόκκινων φρούτων, ανθέων και βαρελιού.

Ερυθροί οίνοι που παράγονται με ανθρακική διαβροχή: καθαρά αρώματα, μέτριας/υψηλής έντασης, φρουτώδη.

Ερυθροί οίνοι: τα καθαρά αρώματα, πρωτογενή και/ή φυτικά, μπορεί να έχουν τόνους μαρμελάδας/μαγειρεμένων φρούτων. Ενδέχεται να υπάρχουν ξυλώδεις νότες.

Γεύση

Ισορροπημένοι όσον αφορά τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθροί οίνοι «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva»

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Ερυθροί οίνοι «Crianza»: σε αποχρώσεις του κόκκινου, απαλές καστανές ανταύγειες ή ανταύγειες της ώχρας μπορεί να εμφανίζονται στη στεφάνη, διαυγείς· ενδέχεται να παρουσιάζουν τρυγικά άλατα και/ή χρωστικές ύλες σε περιορισμένο βαθμό.

Ερυθροί οίνοι «Reserva» και «Gran Reserva»: στη στεφάνη μπορεί να εμφανίζεται εύρος κόκκινων ή καστανών αποχρώσεων ή αποχρώσεων της ώχρας, διαυγείς· ενδέχεται να παρουσιάζουν τρυγικά άλατα και/ή χρωστικές ύλες σε περιορισμένο βαθμό.

Άρωμα

Ερυθροί οίνοι «Crianza»: τα καθαρά αρώματα, πρωτογενή και/ή φυτικά, μπορεί να έχουν τόνους μαρμελάδας/μαγειρεμένων φρούτων και/ή δευτερογενή αρώματα.

Ερυθροί οίνοι «Reserva» και «Gran Reserva»: τα καθαρά αρώματα, πρωτογενή και/ή τριτογενή, μπορεί να έχουν τόνους μαρμελάδας/μαγειρεμένων φρούτων.

Γεύση

Ερυθροί οίνοι «Crianza»: καθαροί, ισορροπημένοι, με μέτρια διάρκεια και αρώματα στην επίγευση σε αρμονία με τα αρώματα στη μύτη. Με μακρά επίγευση, αρμονικοί.

Ερυθροί οίνοι «Reserva» και «Gran Reserva»: καθαροί, ισορροπημένοι, με μέτρια διάρκεια και αρώματα στην επίγευση σε αρμονία με τα αρώματα στη μύτη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	20
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Ολικός θειώδης ανυδρίτης μικρότερος από:

140 mg/l στους οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα μικρότερη από 5 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη.

160 mg/l στους οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα τουλάχιστον 5 g/l, εκφραζόμενη σε γλυκόζη.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί και ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας: διαυγείς, λαμπεροί, σε αποχρώσεις του κίτρινου χρώματος που δεν φτάνουν το χρυσό, με μικρές και επίμονες φυσαλίδες.

Ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας: διαυγείς, λαμπεροί, σε αποχρώσεις του ροζ, με μικρές και επίμονες φυσαλίδες.

Άρωμα

Πρωτογενή και/ή δευτερογενή αρώματα. Ενδέχεται να τοποθετούνται για ορισμένες περιόδους σε βαρέλια με αποτέλεσμα να παράγονται συγκεκριμένες νότες.

Γεύση

Ισορροπημένοι, μπορεί να παρουσιάζουν μια πινελιά οξύτητας και/ή πικράδας, η οποία δεν είναι ούτε αδύναμη ούτε υπερβολική, με μέτρια διάρκεια και επίγευση πρωτογενών και/ή δευτερογενών αρωμάτων. Ενδέχεται να τοποθετούνται για ορισμένες περιόδους σε βαρέλια με αποτέλεσμα να παράγονται συγκεκριμένες νότες.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	4,5
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	11,66
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

—

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Λευκοί οίνοι: σύντομη ψυχρή διαβροχή και καθίζηση. Ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία κάτω των 18 °C σε δεξαμενές ή σε δρύινα βαρέλια, εν όλω ή εν μέρει (τουλάχιστον 75 %).

Πορτοκαλί οίνοι: διαβροχή και ζύμωση του γλεύκους παρουσία των στεμφύλων για όσο διάστημα κρίνεται αναγκαίο πριν από την έκθλιψη, αφού ολοκληρωθεί η ζύμωση.

Ερυθρωποί οίνοι: διαβροχή για περίοδο μεταξύ 4 και 12 ωρών σε θερμοκρασία κάτω των 24 °C. Καθίζηση του γλεύκους και αργή ζύμωση για τουλάχιστον πέντε ημέρες, σε ελεγχόμενη θερμοκρασία κάτω των 18 °C.

Νεαροί ερυθροί οίνοι: διαβροχή του γλεύκους παρουσία των στεμφύλων για τουλάχιστον 48 ώρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία κάτω των 28 °C. Μετάγγιση και έκθλιψη με συνέχιση της ζύμωσης σε ελεγχόμενη θερμοκρασία κάτω των 25 °C.

Οίνος «πάγου»: τα σταφύλια πρέπει να συγκομίζονται σε θερμοκρασίες στην άμπελο μείον 5 °C ή χαμηλότερες, δηλαδή να είναι παγωμένα. Η έκθλιψη πραγματοποιείται ενώ είναι παγωμένα, χωρίς προηγούμενη αποβοστρύχωση. Παλαίωση σε βαρέλια.

Παλαιωμένοι ή ωριμασμένοι λευκοί οίνοι: σύντομη ψυχρή διαβροχή και καθίζηση. Ζύμωση υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία. Στη συνέχεια, μπορούν να ωριμάσουν σε οποιονδήποτε τύπο δοχείου. Σε περίπτωση χρήσης ξύλινων δοχείων, για να είναι δυνατή η χρήση των όρων «Roble» (παλαιωμένο σε δρύινο βαρέλι) ή «Envejecido en madera y/o barrica» (παλαιωμένο σε ξύλο και/ή βαρέλι) απαιτείται ελάχιστη περίοδος δύο μηνών.

Παλαιωμένοι ή ωριμασμένοι ερυθρωποί οίνοι: Τουλάχιστον το 85 % των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών πρέπει να προέρχεται από ερυθρές ποικιλίες. Διαβροχή για περίοδο μεταξύ 4 και 12 ωρών. Καθίζηση του γλεύκους και ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Στη συνέχεια, μπορούν να ωριμάσουν σε οποιονδήποτε τύπο δοχείου. Σε περίπτωση χρήσης ξύλινων δοχείων, για να είναι δυνατή η χρήση των όρων «Roble» (παλαιωμένο σε δρύινο βαρέλι) ή «Envejecido en madera y/o barrica» (παλαιωμένο σε ξύλο και/ή βαρέλι) απαιτείται ελάχιστη περίοδος δύο μηνών.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες αμπέλου με κυπελλοειδή μόρφωση

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	7 860
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες αμπέλου με κυπελλοειδή μόρφωση

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	55
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου με κυπελλοειδή μόρφωση

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	6 430
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου με κυπελλοειδή μόρφωση

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	45
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες αμπέλου με γραμμική μόρφωση

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	11 430
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκές ποικιλίες αμπέλου με γραμμική μόρφωση

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	80
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου με γραμμική μόρφωση

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	10 000
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθρές ποικιλίες αμπέλου με γραμμική μόρφωση

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	70
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— 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. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Περιλαμβάνει αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους των επαρχιών Albacete και 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 και 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 και Yémeda.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται μεταξύ δύο ποτάμιων κοιλάδων. Χαρακτηρίζεται από αργιλώδη εδάφη που στηρίζονται στα ασβεστολιθικά ιζήματα των δύο ποταμών. Οι θερμοκρασίες είναι υψηλές, με σχεδόν μηδενική βροχόπτωση μεταξύ Μαΐου και Σεπτεμβρίου, και στην περιοχή καταγράφονται πολλές ώρες ηλιοφάνειας. Όλοι αυτοί οι παράγοντες συντελούν στην παρουσία της τοπικής ποικιλίας Bobal. Το αποτέλεσμα είναι οίνοι με λεπτή και σαφή αρωματική ένταση, με φρουτώδεις και ανθώδεις νότες, εξαιρετική οξύτητα και μεγάλη ένταση χρώματος. Οι οίνοι δεν χάνουν το έντονο χρώμα τους, το οποίο τους διακρίνει από άλλους οίνους, λόγω του άφθονου πολυφαινολικού φορτίου τους, των χαμηλών τιμών pH και του υψηλού δείκτη IPT (δείκτης ολικών πολυφαινολών) χωρίς μακρές διαβροχές.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

Περίληψη του δεσμού

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται μεταξύ δύο ποτάμιων κοιλάδων. Χαρακτηρίζεται από αργιλώδη εδάφη που στηρίζονται στα ασβεστολιθικά ιζήματα των δύο ποταμών. Οι θερμοκρασίες είναι υψηλές, με σχεδόν μηδενική βροχόπτωση μεταξύ Μαΐου και Σεπτεμβρίου, και στην περιοχή καταγράφονται πολλές ώρες ηλιοφάνειας. Όλοι αυτοί οι παράγοντες συντελούν στην παρουσία της τοπικής ποικιλίας Bobal. Το αποτέλεσμα είναι οίνοι με λεπτή και σαφή αρωματική ένταση, με φρουτώδεις και ανθώδεις νότες, εξαιρετική οξύτητα και μεγάλη ένταση χρώματος. Οι οίνοι δεν χάνουν το έντονο χρώμα τους, το οποίο τους διακρίνει από άλλους οίνους, λόγω του άφθονου πολυφαινολικού φορτίου τους, των χαμηλών τιμών pH και του υψηλού δείκτη IPT (δείκτης ολικών πολυφαινολών) χωρίς μακρές διαβροχές.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Στην επισήμανση των αφρωδών οίνων ποιότητας της ΠΟΠ «Manchuela» μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ενδείξεις «Premium» και «Reserva».

Για τον οίνο μπορεί να χρησιμοποιείται η ένδειξη «Vino de Hielo» (οίνος πάγου) όταν η παραγωγή πραγματοποιείται σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος. Οι αναλυτικές παράμετροι για τον εν λόγω οίνο είναι εκείνες που καθορίζονται για τους διάφορους τύπους οίνου. Οι οίνοι πάγου μπορούν να είναι λευκοί, ερυθρωποί ή ερυθροί στις διάφορες μορφές τους, όπως ορίζεται επίσης στις προδιαγραφές προϊόντος, όπως νεαρός οίνος, οίνος «Roble», οίνος «Crianza» ή οίνος που έχει υποστεί ζύμωση σε βαρέλι.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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