C/2026/3565

3.7.2026

**Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4**

(C/2026/3565)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)**

**„Manchuela“**

**ELi viitenumber: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026**

1. **Toote nimetus**

„Manchuela“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

*Nimi*

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus leiab, et kõik kaitstud päritolunimetuse „Manchuela“ tootespetsifikaadi muutmise käigus tehtud muudatused kujutavad endast tootespetsifikaadi standardmuudatusi ning neid ei saa käsitada liidu muudatustena, kuna need ei vasta ühelegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud olukorrale, st nendega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias, ohtu, et kaob seos geograafilise piirkonnaga, ega lisapiiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

*Pealkiri*

UUE VEINITÜÜBI LISAMINE OLEMASOLEVASSE 1. KATEGOORIASSE

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

*Kirjeldus*

Lisatud on laagerdunud valged ja roosad veinid koos nende analüütiliste ja organoleptiliste omaduste ning tootmismeetodi kirjeldusega.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkte 2 ja 3 ning muudetakse koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

SÕNASTUSE PARANDAMINE

*Kirjeldus*

Välja on jäetud nõue, et veinitootjad peavad olema kantud päritolunimetuse „Manchuela“ põllumajandusliku toidutööstuse tootmisharudevahelise organisatsiooni registrisse. See nõue oli esitatud kaitstud päritolunimetuse määratletud geograafilist piirkonda käsitlevas punktis.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 4, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

UUE SORDI LISAMINE

*Kirjeldus*

Lisatud on viinamarjasort „Albillo Dorado“ („Albilla Dorada“).

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 6 ja muudetakse koonddokumendi punkti 8.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

PÄRITOLUKOHAS VILLIMISE NÕUDE VÄLJAJÄTMINE

*Kirjeldus*

Välja on jäetud nõue, et villimine peab toimuma veinikeldrites, mis asuvad tootmispiirkonnas asuvates villimisrajatistes, ning selle piirangu põhjendus.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 8 ja muudetakse koonddokumendi punkti 11.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

VOLITATUD ASUTUSTEGA SEOTUD MUUDATUSED

*Kirjeldus*

Volitatud asutuste loetelu on välja jäetud, kuid on jäetud alles link nendega tutvumiseks.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 9, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

**Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised**

**„Manchuela“**

**ELi viitenumber: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026**

1. **Nimetus(ed)**

„Manchuela“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

*Viinamarjasaadus*

Valged veinid, vaadis kääritatud valged veinid, oranžid veinid ja roosad veinid; laagerdunud valged ja roosad veinid. Kõik need veinid on kuivad.

*Organoleptilised omadused*

Visuaalne välimus

Valged veinid: eri toonides kollase värvusega, kuid mitte päris merevaikkollased, puhtad ja kirkad.

Vaadis kääritatud ja laagerdunud valged veinid: eri toonides kollase värvusega, puhtad.

Oranž vein: värvus varieerub kõigis toonides kollasest oranžini. Võib esineda tootmisprotsessist tulenevat hägusust.

Roosad veinid: puhtad ja klaarid, nende värvus varieerub kogu roosa värvigamma ulatuses.

Laagerdunud roosad veinid: puhtad, nende värvus varieerub kogu roosa värvigamma ulatuses.

Lõhn

Valged veinid: puhtad aroomid, klaasis keeramisel keskmise tugevusega, esmased aroomid.

Vaadis kääritatud valged veinid: puhtad aroomid, klaasis keeramisel keskmise tugevusega, teisesed (käärimis-) aroomid ja/või kolmanda taseme aroomid (mis tulenevad vaadis hoidmisest).

Oranž vein: puhtad aroomid, klaasis keeramisel keskmise tugevusega, esmased ja teisesed (käärimis-) aroomid.

Roosad veinid: esmased ja/või käärimisaroomid.

Laagerdunud valged ja roosad veinid: puhtad keskmise tugevusega aroomid, teisesed (käärimis-) aroomid ja/või kolmanda taseme aroomid (mis tulenevad vaadis või muud liiki anumas hoidmisest).

Maitse

Valged veinid: tasakaalustatud, aimata võib happesust ja/või mõrudust (mida ei ole liiga vähe ega üleliia) ning järelmaitses on tunda esmaseid aroome.

Vaadis kääritatud valged veinid: tasakaalustatud, aimata võib happesust ja/või mõrudust (mida ei ole liiga vähe ega üleliia), esmaste, teiseste (käärimis-) ja/või kolmanda taseme aroomidega (mis tulenevad vaadis seismisest).

Oranž vein: tasakaalustatud, aimata võib happesust ja/või mõrudust (mida ei ole liiga vähe ega üleliia). Vein võib olla virde viinamarjakestadel hoidmisest tulenevalt mõõduka struktuuri ja täidlusega. Järelmaitses on tunda esmaseid aroome.

Roosad veinid: tasakaalustatud, aimata võib happesust ja/või mõrudust (mida ei ole liiga vähe ega üleliia).

Laagerdunud valged ja roosad veinid: tasakaalustatud, aimata võib teatavat happesust ja/või mõrudust (mida ei ole liiga vähe ega üleliia), esmaste, teiseste (käärimis-) ja/või kolmanda taseme aroomidega, mis tulenevad vaadis või muus anumas seismisest.

*Lisateave organoleptiliste omaduste kohta*

–

*Analüütilised omadused*

| | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 10,5 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 |
| Minimaalse üldhappesuse ühik | grammides liitri kohta väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 10 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | — |

*Lisateave analüütiliste omaduste kohta*

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

*Viinamarjasaadus*

Poolkuivad, poolmagusad ja magusad valged veinid, vaadis kääritatud valged veinid, oranžid veinid ja roosad veinid

*Organoleptilised omadused*

Visuaalne välimus

Valged veinid: eri toonides kollase värvusega, kuid mitte päris merevaikkollased, puhtad ja kirkad.

Vaadis kääritatud valged veinid: eri toonides kollase värvusega, puhtad.

Oranž vein: värvus varieerub kõigis toonides kollasest oranžini. Võib esineda tootmisprotsessist tulenevat hägusust.

Roosad veinid: puhtad ja klaarid, nende värvus varieerub kogu roosa värvigamma ulatuses.

Lõhn

Valged veinid: puhtad aroomid, klaasis keeramisel keskmise tugevusega, esmased aroomid.

Vaadis kääritatud valged veinid: puhtad aroomid, klaasis keeramisel keskmise tugevusega, teisesed (käärimis-) aroomid ja/või kolmanda taseme aroomid (mis tulenevad vaadis hoidmisest).

Oranž vein: puhtad aroomid, klaasis keeramisel keskmise tugevusega, esmased ja teisesed (käärimis-) aroomid.

Roosad veinid: esmased ja/või käärimisaroomid.

Maitse

Alkoholisisalduse, happesuse ja jääksuhkrusisalduse poolest tasakaalus.

*Lisateave organoleptiliste omaduste kohta*

—

*Analüütilised omadused*

| | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 9 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 |
| Minimaalse üldhappesuse ühik | grammides liitri kohta väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 10 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | — |

*Lisateave analüütiliste omaduste kohta*

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

*Viinamarjasaadus*

Punane vein: noored, vaadis kääritatud, tammevaadis laagerdunud, süsihappegaasi keskkonnas leotatud kuivad punased veinid.

*Organoleptilised omadused*

Visuaalne välimus

Noored punased veinid: eri toonides punase värvusega, violetse varjundiga, puhtad.

Tammevaadis laagerdunud punased veinid: eri toonides punase värvusega, kuid äärtes puudub pruun või ookrikarva helk, puhtad, võib esineda viinhappe soolade ja/või värvainete sadet.

Vaadis kääritatud punased veinid: kirsipunase värvusega, granaatpunase varjundiga, puhtad.

Süsihappegaasi keskkonnas leotatud punased veinid: kirsipunase värvusega, violetse varjundiga, puhtad.

Punased veinid: eri toonides punase värvusega, kuid äärtes puudub oranžikas helk. Puhtad, võib esineda kerget viinhappe soolade ja/või värvainete sadet.

Lõhn

Noored punased veinid: keskmise tugevusega puhtad aroomid, esmased aroomid.

Tammevaadis laagerdunud punased veinid: puhtad esmased ja/või taimsed aroomid, milles võib aimata džemmi-/kompotiaroome, puidunüansse ja/või käärimisaroome.

Vaadis kääritatud punased veinid: puhtad, keskmise tugevusega punaste marjade, lille- ja vaadiaroomid.

Süsihappegaasi keskkonnas leotatud punased veinid: keskmise tugevusega kuni tugevad puhtad puuviljaaroomid.

Punased veinid: puhtad esmased ja/või taimsed aroomid, milles võib aimata džemmile/kompotile omaseid nüansse. Võib esineda puidunüansse.

Maitse

Noored punased veinid: tasakaalustatud, aimata võib happesust ja/või mõrudust (mida ei ole liiga vähe ega üleliia), keskmise püsivusega järelmaitsega, milles võib tunda esmaseid aroome.

Tammevaadis laagerdunud punased veinid: puhtad, keskmise püsivusega järelmaitsega, tasakaalus, võib aimata kerget happesust ja/või kootavust. Järelmaitse aroomid on lõhnaga kooskõlas.

Vaadis kääritatud punased veinid: tanniinised ja tasakaalustatud, kauakestva järelmaitsega, milles on tunda vaadinüansse.

Süsihappegaasi keskkonnas leotatud punased veinid: keskmise tugevusega, tasakaalus, puuviljase järelmaitsega.

Punased veinid: puhtad, tasakaalus, võib aimata kerget happesust ja/või kootavust. Keskmise püsivusega järelmaitsega. Järelmaitse aroomid on lõhnaga kooskõlas.

*Lisateave organoleptiliste omaduste kohta*

—

*Analüütilised omadused*

| | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 12 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 |
| Minimaalse üldhappesuse ühik | grammides liitri kohta väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 13,3 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | — |

*Lisateave analüütiliste omaduste kohta*

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

*Viinamarjasaadus*

Punane vein: noored, vaadis kääritatud, tammevaadis laagerdunud, süsihappegaasi keskkonnas leotatud poolkuivad, poolmagusad ja magusad punased veinid.

*Organoleptilised omadused*

Visuaalne välimus

Noored punased veinid: eri toonides punase värvusega, violetse varjundiga, puhtad.

Tammevaadis laagerdunud punased veinid: eri toonides punase värvusega, kuid äärtes puudub pruun või ookrikarva helk, puhtad, võib esineda viinhappe soolade ja/või värvainete sadet.

Vaadis kääritatud punased veinid: kirsipunase värvusega, granaatpunase varjundiga, puhtad.

Süsihappegaasi keskkonnas leotatud punased veinid: kirsipunase värvusega, violetse varjundiga, puhtad.

Punased veinid: eri toonides punase värvusega, kuid äärtes puudub oranžikas helk. Puhtad, võib esineda kerget viinhappe soolade ja/või värvainete sadet.

Lõhn

Noored punased veinid: keskmise tugevusega puhtad aroomid, esmased aroomid.

Tammevaadis laagerdunud punased veinid: puhtad esmased ja/või taimsed aroomid, milles võib aimata džemmi-/kompotiaroome, puidunüansse ja/või käärimisaroome.

Vaadis kääritatud punased veinid: puhtad, keskmise tugevusega punaste marjade, lille- ja vaadiaroomid.

Süsihappegaasi keskkonnas leotatud punased veinid: keskmise tugevusega kuni tugevad puhtad puuviljaaroomid.

Punased veinid: puhtad esmased ja/või taimsed aroomid, milles võib aimata džemmile/kompotile omaseid nüansse. Võib esineda puidunüansse.

Maitse

Alkoholisisalduse, happesuse ja jääksuhkrusisalduse poolest tasakaalus.

*Lisateave organoleptiliste omaduste kohta*

—

*Analüütilised omadused*

| | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 9 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 |
| Minimaalse üldhappesuse ühik | — |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 13,3 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | — |

*Lisateave analüütiliste omaduste kohta*

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

*Viinamarjasaadus*

Punased veinid nimetusega Crianza, Reserva ja Gran Reserva

*Organoleptilised omadused*

Visuaalne välimus

Punased veinid „Crianza“: eri toonides punase värvusega, äärtest võivad olla kerge pruuni või ookrikarva helgiga, puhtad, võib esineda vähest viinhappe soolade ja/või värvainete sadet.

Punased veinid „Reserva“ ja „Gran Reserva“: eri toonides punase värvusega, äärtest võivad olla pruuni või ookrikarva helgiga, puhtad, võib esineda vähest viinhappe soolade ja/või värvainete sadet.

Lõhn

Punased veinid „Crianza“: puhtad esmased ja kolmanda taseme aroomid, võib esineda džemmi-/kompotiaroome või teiseseid aroome.

Punased veinid „Reserva“ ja „Gran Reserva“: puhtad esmased ja kolmanda taseme aroomid, milles võib aimata džemmile/kompotile omaseid nüansse.

Maitse

Punased veinid „Crianza“: puhas ja tasakaalus, keskmise püsivusega järelmaitsega, mille aroomid on lõhnaga kooskõlas. Püsiv, harmooniline.

Punased veinid „Reserva“ ja „Gran Reserva“: puhas ja tasakaalus, keskmise püsivusega järelmaitsega, mille aroomid on lõhnaga kooskõlas.

*Lisateave organoleptiliste omaduste kohta*

—

*Analüütilised omadused*

| | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 12 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 |
| Minimaalse üldhappesuse ühik | grammides liitri kohta väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 20 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | — |

*Lisateave analüütiliste omaduste kohta*

Vääveldioksiidi üldsisaldus väiksem kui:

140 mg/l veinide puhul, mille jääksuhkrusisaldus glükoosina väljendatuna on alla 5 g/l;

160 mg/l veinide puhul, mille jääksuhkrusisaldus glükoosina väljendatuna on vähemalt 5 g/l.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

*Viinamarjasaadus*

Valged ja roosad kvaliteetvahuveinid

*Organoleptilised omadused*

Visuaalne välimus

Valged kvaliteetvahuveinid: puhtad ja kirkad, eri toonides kollase värvusega, kuid mitte kuldse varjundiga, väikeste ja püsivate mullidega.

Roosad kvaliteetvahuveinid: puhtad ja kirkad, eri toonides roosa värvusega, väikeste ja püsivate mullidega.

Lõhn

Esmased ja/või teisesed aroomid, milles võivad ilmneda ka võimalikust vaadis seismisest tulenevad nüansid.

Maitse

Tasakaalus, aimata võib happesust ja/või mõrudust (mida ei ole liiga vähe ega üleliia), keskmise püsivusega järelmaitsega, milles võib tunda esmaseid ja/või teiseseid aroome koos võimaliku vaadis laagerdumise nüanssidega.

*Lisateave organoleptiliste omaduste kohta*

—

*Analüütilised omadused*

| | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 10,5 |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 |
| Minimaalse üldhappesuse ühik | grammides liitri kohta väljendatud viinhappena |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | 11,66 |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | — |

*Lisateave analüütiliste omaduste kohta*

—

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Valged veinid: virde kerge külmleotus ja selitamine. Kääritamine kontrollitud temperatuuril alla 18 °C mahutites või tammevaatides, täielikult või osaliselt (vähemalt 75 %).

Oranž vein: virde leotus ja kääritamine koos kestadega vajalikuks peetava aja jooksul, millele järgneb pressimine, kui kääritamine on lõppenud.

Roosad veinid: leotamine 4–12 tundi temperatuuril alla 24 °C, viinamarjavirde selitamine ja aeglane kääritamine kontrollitud temperatuuril alla 18 °C vähemalt viie päeva kestel.

Noored punased veinid: viinamarjavirret leotatakse koos kestadega vähemalt 48 tunni kestel kontrollitud temperatuuril alla 28 °C. Käärimisele kontrollitud temperatuuril alla 25 °C järgnevad kääritamisanumast väljavõtmine ja pressimine.

Jäävein: viinamarjad tuleb koristada, kui need on viinapuul külmunud ja nende temperatuur ei ole üle −5 °C, marjad pressitakse külmununa, marjarootse enne eemaldamata. Vaadis laagerdamine.

Laagerdunud valged veinid: virde kerge külmleotus ja selitamine. Kääritamine kontrollitud temperatuuril. Seejärel võib neid veine laagerdada mis tahes liiki mahutites. Kui kasutatakse puidust mahuteid, peab vein neis laagerduma vähemalt kaks kuud, et saaks kasutada märget „roble“ (tamm) või „envejecido en madera y/o barrica“ (laagerdunud tamme- ja/või puitvaadis).

Laagerdunud roosad veinid: valmistatakse vähemalt 85 % ulatuses punastest viinamarjasortidest. Leotamine 4–12 tundi. Viinamarjavirde selitamine ja kääritamine kontrollitud temperatuuril. Seejärel võib neid veine laagerdada mis tahes liiki mahutites. Kui kasutatakse puidust mahuteid, peab vein neis laagerduma vähemalt kaks kuud, et saaks kasutada märget „roble“ (tamm) või „envejecido en madera y/o barrica“ (laagerdunud tamme- ja/või puitvaadis).

7.2. *Maksimaalne saagi(ku)s*

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged viinamarjasordid, mille viljelemisel kasutatakse *goblet*'-meetodit ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamist

Maksimaalne saagikus:

| | |
|---|---|
| Maksimaalne saagikus | 7 860 |
| Maksimaalse saagikuse ühik | viinamarja kilogrammid hektari kohta |

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged viinamarjasordid, mille viljelemisel kasutatakse *goblet*'-meetodit ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamist

Maksimaalne saagis:

| | |
|---|---|
| Maksimaalne saagis | 55 |
| Maksimaalse saagise ühik | hektoliitrid hektari kohta |

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid, mille viljelemisel kasutatakse *goblet*'-meetodit ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamist

Maksimaalne saagikus:

| | |
|---|---|
| Maksimaalne saagikus | 6 430 |
| Maksimaalse saagikuse ühik | viinamarja kilogrammid hektari kohta |

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid, mille viljelemisel kasutatakse *goblet*'-meetodit ehk viinapuude lehtrikujuliseks tagasilõikamist

Maksimaalne saagis:

| | |
|---|---|
| Maksimaalne saagis | 45 |
| Maksimaalse saagise ühik | hektoliitrid hektari kohta |

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged viinamarjasordid, mille viljelemisel kasutatakse spaleermeetodit ehk tugivõrestikul kasvatamist

Maksimaalne saagikus:

| | |
|---|---|
| Maksimaalne saagikus | 11 430 |
| Maksimaalse saagikuse ühik | viinamarja kilogrammid hektari kohta |

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Valged viinamarjasordid, mille viljelemisel kasutatakse spaleermeetodit ehk tugivõrestikul kasvatamist

Maksimaalne saagis:

| | |
|---|---|
| Maksimaalne saagis | 80 |
| Maksimaalse saagise ühik | hektoliitrid hektari kohta |

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid, mille viljelemisel kasutatakse spaleermeetodit ehk tugivõrestikul kasvatamist

Maksimaalne saagikus:

| | |
|---|---|
| Maksimaalne saagikus | 10 000 |
| Maksimaalse saagikuse ühik | viinamarja kilogrammid hektari kohta |

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Punased viinamarjasordid, mille viljelemisel kasutatakse spaleermeetodit ehk tugivõrestikul kasvatamist

Maksimaalne saagis:

| | |
|---|---|
| Maksimaalne saagis | 70 |
| Maksimaalse saagise ühik | hektoliitrid hektari kohta |

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— 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. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

See hõlmab viinamarjaistandusi, mis asuvad Albacete ja Cuenca provintsi järgmistes omavalitsusüksustes:

— 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 ja 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 ja Yémeda.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

*Viinamarjasaaduse kategooria*

1. Vein

*Seose kokkuvõte*

Tootmispiirkonna paiknemine kahe jõe orgude vahel, millele on iseloomulikud mõlema jõe setetest lubjarikka alusega savimullad, sealne kõrge temperatuur, väga vähesed sademed ajavahemikus maist septembrini ja rohke päiksepaiste, tingivad kohaliku sordi „Bobal“ viljelemise, tänu millele saadakse hea ning tugeva puuvilja- ja lillelõhnaga veine, millele on iseloomulik suurepärane happesus ja värvierksus. Seega saadakse erksa ja ajas kestva värvusega veine, mis eristuvad teistest oma suurepärase polüfenoolide sisalduse ja väikse pH-ga (suur polüfenoolide üldsisaldus ilma pikaajalise leotamiseta).

*Viinamarjasaaduse kategooria*

5. Kvaliteetvahuvein

*Seose kokkuvõte*

Tootmispiirkonna paiknemine kahe jõe orgude vahel, millele on iseloomulikud mõlema jõe setetest lubjarikka alusega savimullad, sealne kõrge temperatuur, väga vähesed sademed ajavahemikus maist septembrini ja rohke päiksepaiste, tingivad kohaliku sordi „Bobal“ viljelemise, tänu millele saadakse hea ning tugeva puuvilja- ja lillelõhnaga veine, millele on iseloomulik suurepärane happesus ja värvierksus. Seega saadakse erksa ja ajas kestva värvusega veine, mis eristuvad teistest oma suurepärase polüfenoolide sisalduse ja väikse pH-ga (suur polüfenoolide üldsisaldus ilma pikaajalise leotamiseta).

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

*Nõude/erandi pealkiri*

MÄRGISTAMINE

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Täiendava nõude / erandi liik

Täiendavad märgistusnõuded

Nõude/erandi kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Manchuela“ kvaliteetvahuveinide märgistusel võib kasutada märkeid „Premium“ ja „Reserva“.

Veini puhul võib kasutada nimetust „jäävein“, kui see on valmistatud vastavalt tootespetsifikaadi nõuetele. Seda tüüpi veini analüütilised näitajad on määratletud eri veiniliikide all, kuna jäävein võib olla tootespetsifikaadis käsitletud eri liiki (noor, tammevaadis laagerdunud, Crianza, vaadis kääritatud jm) valge, roosa või punane vein.

**Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele**

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