C/2026/3565

3.7.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3565)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Manchuela”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Manchuela”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ maataloustuotteet

☑ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö). Dirección General de Alimentación (elintarvikeasioiden pääosasto). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Manchuela” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa, uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

UUDEN VIINITYYPIN LISÄÄMINEN LUOKKAAN 1

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

Luokkaan on lisätty vanhennetut tai kypsytetyt valko- ja roseeviinit sekä niiden analyyttiset ja aistinvaraiset ominaisuudet ja tuotantomenetelmät.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 ja 3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TEKSTIN SANAMUODON PARANTAMINEN

Kuvaus

Tuote-eritelmästä on poistettu määräys, jossa edellytettiin viininvalmistamoiden kuulumista alkuperänimityksen ”Manchuela” maatalous- ja elintarvikealan ammattienvälisen organisaation rekisteriin (Registro de la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Denominación de Origen Manchuela). Määräys sisältyi suojatun alkuperänimityksen maantieteellisen alueen rajaamista koskevaan osioon.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

UUDEN LAJIKKEEN LISÄÄMINEN

Kuvaus

Tuote-eritelmään on lisätty viiniköynnöslajike Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

PULLOTTAMISTA ALKUPERÄPAIKASSA KOSKEVAN VAATIMUKSEN POISTAMINEN

Kuvaus

Tekstistä on poistettu määräys, jossa edellytettiin, että viini pullotetaan tuotantoalueella sijaitsevissa viininvalmistamojen pullotuslaitoksissa, sekä kyseisen rajoituksen perustelu.

Tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 11 kohtaa on muutettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TOIMEKSIANNON SAANEISIIN ELIMIIN TEHDYT MUUTOKSET

Kuvaus

Toimeksiannon saaneiden elinten luettelo on poistettu tuote-eritelmästä, mutta linkki luetteloon on jäljellä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Manchuela”

EU-viitenumero: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026

1. **Nimi/nimet**

Manchuela

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviinit, tynnyrissä käytetyt valkoviinit, oranssiviinit ja roseeviinit; vanhennetut tai kypsytetyt valko- ja roseeviinit – kaikki kuivia

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Valkoviinit: keltaisen eri sävyt taittamatta meripihkaan, puhtaita ja kirkkaita.

Valkoviinit, tynnyrissä käytetyt ja vanhennetut tai kypsytetyt: keltaisen eri sävyt, kirkkaita.

Oranssiviini: keltaisen ja oranssin kaikki sävyt. Viinit voivat olla tuotantoprosessin vuoksi sameita.

Roseeviinit: vaaleanpunaisen kaikki sävyt. Viinit ovat puhtaita eikä niissä ole sameutta.

Vanhennetut tai kypsytetyt roseeviinit: vaaleanpunaisen kaikki sävyt, kirkkaita.

Tuoksu

Valkoviinit: keskivoimakkaita puhtaita aromeja lasissa pyöritettäessä, primaariaromeja.

Tynnyrissä käytetyt valkoviinit: keskivoimakkaita puhtaita aromeja lasissa pyöritettäessä, sekundaariaromeja (käymisestä) ja/tai tertiaarisia aromeja (tynnyristä).

Oranssiviini: keskivoimakkaita puhtaita aromeja lasissa pyöritettäessä, primaari- ja/tai sekundaariaromeja (käymisestä).

Roseeviinit: primaariaromeja ja/tai käymisessä muodostuneita aromeja.

Vanhennetut tai kypsytetyt valko- ja roseeviinit: keskivoimakkaita puhtaita aromeja, sekundaariaromeja (käymisestä) ja/tai tertiaarisia aromeja (tynnyristä tai muista astioista).

Maku

Valkoviinit: tasapainoisia, havaittavissa voi olla myös terävää hapokkuutta ja/tai karvautta, joka ei ole liian kevyttä eikä liian voimakasta. Jälkimaussa toistuvat primaariaromit.

Tynnyrissä käytetyt valkoviinit: Tasapainoisia, havaittavissa voi olla myös terävää hapokkuutta ja/tai karvautta, joka ei ole liian kevyttä eikä liian voimakasta. Viineissä on primaariaromeja, sekundaariaromeja (käymisestä) ja/tai tertiaarisia aromeja (tynnyristä).

Oranssiviini: Tasapainoinen, havaittavissa voi olla myös terävää hapokkuutta ja/tai karvautta, joka ei ole liian kevyttä eikä liian voimakasta. Viini on maseroinnin tuloksena keskirakenteinen ja keskitäyteläinen. Jälkimaussa toistuvat primaariaromit.

Roseeviinit: tasapainoisia, havaittavissa voi olla myös terävää hapokkuutta ja/tai karvautta, joka ei ole liian kevyttä eikä liian voimakasta.

Vanhennetut tai kypsytetyt valko- ja roseeviinit: Tasapainoisia, havaittavissa voi olla myös hapokkuutta ja/tai karvautta, joka ei ole liian kevyttä eikä myöskään liian voimakasta. Viineissä on primaariaromeja, sekundaariaromeja (käymisestä) ja/tai tertiaarisia aromeja tynnyristä tai muista astioista.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoviinit, tynnyrissä käytetyt valkoviinit, oranssiviini ja roseeviinit – puolikuivat, puolimakeat ja makeat

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Valkoviinit: keltaisen eri sävyt taittamatta meripihkaan, puhtaita ja kirkkaita.

Tynnyrissä käytetyt valkoviinit: keltaisen eri sävyt, kirkkaita.

Oranssiviini: Keltaisen ja oranssin kaikki sävyt. Viinit voivat olla tuotantoprosessin vuoksi sameita.

Roseeviinit: Vaaleanpunaisen kaikki sävyt. Viinit ovat puhtaita eikä niissä ole sameutta.

Tuoksu

Valkoviinit: keskivoimakkaita puhtaita aromeja lasissa pyöritettäessä, primaariaromeja.

Tynnyrissä käytetyt valkoviinit: keskivoimakkaita puhtaita aromeja lasissa pyöritettäessä, sekundaariaromeja (käymisestä) ja/tai tertiaarisia aromeja (tynnyristä).

Oranssiviini: keskivoimakkaita puhtaita aromeja lasissa pyöritettäessä, primaari- ja/tai sekundaariaromeja (käymisestä).

Roseeviinit: primaariaromeja ja/tai käymisessä muodostuneita aromeja.

Maku

Viinit ovat alkoholipitoisuudeltaan, happoisuudeltaan ja jäännössokeripitoisuudeltaan tasapainoisia.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	9
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini: nuori, tynnyrissä käytetty, Roble (tammitynnyrissä kypsytetty), hiilidioksidin avulla maseroitu ja punaviini – kaikki kuivia

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Nuoret punaviinit: punaisen eri sävyt, joissa on violetteja vivahteita, kirkkaita.

Roble-punaviinit: Punaisen eri sävyt taittamatta ruskeaan tai saamatta reunoilla okran sävyjä. Viinit ovat kirkkaita, mutta saattavat sisältää saostuneita tartraatteja ja/tai värinaineita.

Tynnyrissä käytetyt punaviinit: väriltään kirsikanpunaisia, sisältävät granaatinpunaisia vivahteita, kirkkaita.

Hiilidioksidin avulla maseroidut punaviinit: väriltään kirsikanpunaisia, sisältävät violetteja vivahteita, kirkkaita.

Punaviinit: Punaisen eri sävyt taittamatta reunoilla oranssiin. Viinit ovat kirkkaita, mutta saattavat sisältää hieman saostuneita tartraatteja ja/tai värinaineita.

Tuoksu

Nuoret punaviinit: keskivoimakkaita puhtaita aromeja, primaariaromeja.

Roble-punaviinit: puhtaita primaariaromeja ja/tai kasviperäisiä aromeja, havaittavissa voi olla myös hillojen tai kypsennettyjen hedelmien aromeja, puumaisia vivahteita ja/tai käymisessä muodostuneita aromeja.

Tynnyrissä käytetyt punaviinit: keskivoimakkaita puhtaita aromeja, punaisia hedelmiä, kukkaisia ja tynnyrissä muodostuneita aromeja.

Hiilidioksidin avulla maseroidut punaviinit: keskivoimakkaita tai voimakkaita puhtaita aromeja, hedelmäisiä.

Punaviinit: puhtaita primaariaromeja ja/tai kasviperäisiä aromeja, havaittavissa voi olla myös hillojen tai kypsennettyjen hedelmien aromeja. Viineissä voi olla puumaisia vivahteita.

Maku

Nuoret punaviinit: Tasapainoisia, havaittavissa voi olla myös terävää hapokkuutta ja/tai karvautta, joka ei ole liian kevyttä eikä liian voimakasta. Maku on keskipitkä, ja jälkimaussa on primaariaromeja.

Roble-punaviinit: Puhtaita, keskipitkiä ja tasapainoisia, havaittavissa voi olla myös hieman terävää hapokkuutta ja/tai kireyttä. Jälkimaun aromit ovat sopusoinnussa tuoksussa olevien aromien kanssa.

Tynnyrissä käytetyt punaviinit: tanniinisia ja tasapainoisia, pitkässä jälkimaussa on tynnyrin luomia vivahteita.

Hiilidioksidin avulla maseroidut punaviinit: keskivoimakkaita, tasapainoisia ja jälkimaultaan hedelmäisiä.

Punaviinit: Puhtaita ja tasapainoisia, havaittavissa voi olla myös hieman terävää hapokkuutta ja/tai kireyttä. Keskipitkä maku. Jälkimaun aromit ovat sopusoinnussa tuoksussa olevien aromien kanssa.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviini: nuori, tynnyrissä käytetty, Roble (tammitynnyrissä kypsytetty), hiilidioksidin avulla maseroitu ja punaviini – puolikuivat, puolimakeat ja makeat

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Nuoret punaviinit: punaisen eri sävyt, joissa on violetteja vivahteita, kirkkaita.

Roble-punaviinit: Punaisen eri sävyt taittamatta ruskeaan tai saamatta reunoilla okran sävyjä. Viinit ovat kirkkaita, mutta saattavat sisältää saostuneita tartraatteja ja/tai värinaineita.

Tynnyrissä käytetyt punaviinit: väriltään kirsikanpunaisia, sisältävät granaatinpunaisia vivahteita, kirkkaita.

Hiilidioksidin avulla maseroidut punaviinit: väriltään kirsikanpunaisia, sisältävät violetteja vivahteita, kirkkaita.

Punaviinit: Punaisen eri sävyt taittamatta reunoilla oranssiin. Viinit ovat kirkkaita, mutta saattavat sisältää hieman saostuneita tartraatteja ja/tai värinaineita.

Tuoksu

Nuoret punaviinit: keskivoimakkaita puhtaita aromeja, primaariaromeja.

Roble-punaviinit: puhtaita primaariaromeja ja/tai kasviperäisiä aromeja, havaittavissa voi olla myös hillojen tai kypsennettyjen hedelmien aromeja, puumaisia vivahteita ja/tai käymisessä muodostuneita aromeja.

Tynnyrissä käytetyt punaviinit: keskivoimakkaita puhtaita aromeja, punaisia hedelmiä, kukkaisia ja tynnyrissä muodostuneita aromeja.

Hiilidioksidin avulla maseroidut punaviinit: keskivoimakkaita tai voimakkaita puhtaita aromeja, hedelmäisiä.

Punaviinit: Puhtaita primaariaromeja ja/tai kasviperäisiä aromeja, havaittavissa voi olla myös hillojen tai kypsennettyjen hedelmien aromeja. Viineissä voi olla puumaisia vivahteita.

Maku

Viinit ovat alkoholipitoisuudeltaan, happoisuudeltaan ja jäännössokeripitoisuudeltaan tasapainoisia.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	9
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Punaviinit ”Crianza”, ”Reserva” ja ”Gran reserva”

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Crianza-punaviinit: Punaisen eri sävyt, reunoilla voi olla häivähdyksiä vaaleanruskean tai okran sävyistä. Viinit ovat kirkkaita, mutta saattavat sisältää hieman saostuneita tartraatteja ja/tai värinaineita.

Punaviinit ”Reserva” ja ”Gran reserva”: Punaisen eri sävyt, reunoilla voi olla häivähdyksiä ruskean tai okran sävyistä. Viinit ovat kirkkaita, mutta saattavat sisältää hieman saostuneita tartraatteja ja/tai värinaineita.

Tuoksu

Crianza-punaviinit: puhtaita primaariaromeja ja tertiaarisia aromeja, havaittavissa voi olla myös hillojen tai kypsennettyjen hedelmien aromeja ja/tai sekundaariaromeja.

Punaviinit Reserva” ja ”Gran reserva” puhtaita primaariaromeja ja tertiaarisia aromeja, havaittavissa voi olla myös hillojen tai kypsennettyjen hedelmien aromeja.

Maku

Crianza-punaviinit: Puhtaita, tasapainoisia ja keskipitkiä. Jälkimaun aromit ovat sopusoinnussa tuoksussa olevien aromien kanssa. Viipyileviä, harmonisia viinejä.

Punaviinit Reserva” ja ”Gran reserva” puhtaita, tasapainoisia ja keskipitkiä. Jälkimaun aromit ovat sopusoinnussa tuoksussa olevien aromien kanssa.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	12
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus:

Alle 140 mg/l viineillä, joiden jäännössokeripitoisuus on alle 5 g/l glukoosina ilmaistuna.

Alle 160 mg/l viineillä, joiden jäännössokeripitoisuus on vähintään 5 g/l glukoosina ilmaistuna.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Valkoiset ja roseenväriset laatukuohuviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Valkoiset laatukuohuviinit: puhtaita, kirkkaita, keltaisen eri sävyt taittamatta kullanväriseen. Kuplat ovat pieniä ja pitkään säilyviä.

Roseenväriset laatukuohuviinit: puhtaita, kirkkaita, vaaleanpunaisen eri sävyt. Kuplat ovat pieniä ja pitkään säilyviä.

Tuoksu

Viineissä on havaittavissa primaari- ja/tai sekundaariaromeja ja mahdollisesta tynnyrisäilytyksestä johtuvia aromeja.

Maku

Viinit ovat tasapainoisia, ja niissä voi olla havaittavissa myös terävää hapokkuutta ja/tai karvautta, joka ei ole liian kevyttä eikä liian voimakasta. Maku on keskipitkä, ja jälkimaussa on primaari- ja/tai sekundaariaromeja. Viineissä voi myös olla mahdollisesta tynnyrisäilytyksestä johtuvia aromeja.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	10,5
Vähimmäishappopitoisuus:	4,5
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	11,66
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Valkoviinit: Rypäleen puristemehu kylmämaseroidaan, ja sen annetaan laskeutua. Käyminen toteutetaan alle 18 °C:n valvotussa lämpötilassa säiliöissä tai tammitynnyreissä kokonaan tai osittain (vähintään 75 %).

Oranssiviini: rypälemehua maseroidaan ja käytetään kuorien kanssa niin kauan kuin se katsotaan tarpeelliseksi ennen puristamista käymisen päätyttyä.

Roseeviinit: maseroidaan 4–12 tunnin ajan alle 24 °C:n lämpötilassa. Rypäleen puristemehun annetaan laskeutua ja käydä hitaasti vähintään viiden päivän ajan alle 18 °C:n valvotussa lämpötilassa.

Nuoret punaviinit: Rypäleen puristemehun annetaan maseroitua kuorineen vähintään 48 tuntia alle 28 °C:n valvotussa lämpötilassa. Juoksuttamisen ja puristamisen jälkeen käymisen annetaan jatkua alle 25 °C:n valvotussa lämpötilassa.

Jääviini: Rypäleet on korjattava, kun viiniköynnöksen lämpötila on enintään −5 °C (köynnös on jäässä). Rypäleet puristetaan jäätyneinä eikä niitä irroteta tertuista etukäteen. Kypsytys tapahtuu tynnyreissä.

Vanhennetut tai kypsytetyt valkoviinit: Rypäleen puristemehu kylmämaseroidaan, ja sen annetaan laskeutua. Käyminen toteutetaan valvotussa lämpötilassa. Sen jälkeen viinejä voidaan kypsyttää missä tahansa astiassa. Puisia astioita käytettäessä vähimmäisaika on kaksi kuukautta, jotta voidaan käyttää ilmaisuja ”Roble” (tammitynnyrissä kypsytetty) tai ”Envejecido en madera y/o barrica” (puuastiassa ja/tai tynnyrissä vanhennettu).

Vanhennetut tai kypsytetyt roseeviinit: Vähintään 85 prosenttia rypäleistä on oltava punaisia rypälelajikkeita. Maseroidaan 4–12 tunnin ajan. Rypäleen puristemehun annetaan laskeutua ja käydä valvotussa lämpötilassa. Sen jälkeen viinejä voidaan kypsyttää missä tahansa astiassa. Puisia astioita käytettäessä vähimmäisaika on kaksi kuukautta, jotta voidaan käyttää ilmaisuja ”Roble” (tammitynnyrissä kypsytetty) tai ”Envejecido en madera y/o barrica” (puuastiassa ja/tai tynnyrissä vanhennettu).

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Goblet-leikatut valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	7 860
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Goblet-leikatut valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	55
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Goblet-leikatut punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	6 430
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Goblet-leikatut punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	45
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Espalier-leikatut valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	11 430
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Espalier-leikatut valkoiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	80
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Espalier-leikatut punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	10 000
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Espalier-leikatut punaiset lajikkeet

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	70
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— 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. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Alue muodostuu viinitarhoista, jotka sijaitsevat seuraavissa Albaceten ja Cuencan maakuntiin kuuluvissa kunnissa:

— 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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Tuotantoalue sijaitsee kahden jokilaakson välissä. Alueen maaperä on savimaata, joka on muodostunut molempien jokien kalkkipitoisten sedimenttien päälle. Korkeat lämpötilat, lähes olemattomat sateet touko-syyskuun välillä sekä runsas auringonpaiste luovat ihanteelliset olosuhteet kotoperäiselle Bobal-lajikkeelle. Lajikkeesta valmistetaan voimakkaan aromikkaita viinejä, joissa on hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita. Niiden hapokkuus on erinomainen ja väri hyvin voimakas. Viinien voimakas väri säilyy muuttumattomana, mikä erottaa ne muista viineistä ilman pitkää maserointia saavutettujen korkean polyfenolipitoisuuden, matalan pH-arvon ja korkean TPI:n (polyfenolin kokonaismäärää kuvaava indeksi (Total Polyphenols Index, TPI)) lisäksi.

Rypäletuotteen luokka

5. Laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Tuotantoalue sijaitsee kahden jokilaakson välissä. Alueen maaperä on savimaata, joka on muodostunut molempien jokien kalkkipitoisten sedimenttien päälle. Korkeat lämpötilat, lähes olemattomat sateet touko-syyskuun välillä sekä runsas auringonpaiste luovat ihanteelliset olosuhteet kotoperäiselle Bobal-lajikkeelle. Lajikkeesta valmistetaan voimakkaan aromikkaita viinejä, joissa on hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita. Niiden hapokkuus on erinomainen ja väri hyvin voimakas. Viinien voimakas väri säilyy muuttumattomana, mikä erottaa ne muista viineistä ilman pitkää maserointia saavutettujen korkean polyfenolipitoisuuden, matalan pH-arvon ja korkean TPI:n (polyfenolin kokonaismäärää kuvaava indeksi (Total Polyphenols Index, TPI)) lisäksi.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Alkuperänimityksellä ”Manchuela” suojattujen laatukuohuviinien merkinnöissä voidaan käyttää mainintoja ”Premium” ja ”Reserva”.

Viinistä voidaan käyttää mainintaa ”Vino de Hielo” (jääviini), kun se on valmistettu tuote-eritelmän mukaisesti. Tämän viinityypin analyyttiset ominaisuudet ovat samat kuin eri viinityypeille määritellyt ominaisuudet, koska jääviini voi olla tuote-eritelmän piiriin kuuluvaa valko-, rosee- ja punaviiniä eri muodoissaan (nuorta, Roble-viiniä, Crianza-viiniä, tynnyrissä käytettyä jne.).

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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