Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3565)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Manchuela”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Manchuela”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i hrane. Glavna uprava za hranu. Glavna poduprava za kontrolu kvalitete hrane i poljoprivredno-prehrambene laboratorije

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Nadležno tijelo smatra da je ova izmjena specifikacije proizvoda za ZOI Manchuela standardna izmjena. Ne može se smatrati izmjenom na razini Unije jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 o oznakama zemljopisnog podrijetla. Konkretno, ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla; ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem; ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

DODAVANJE NOVE VRSTE VINA POSTOJEĆOJ KATEGORIJI 1.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Dodaju se odležana ili dozrela bijela i ružičasta vina te njihova analitička i organoleptička svojstva i metode proizvodnje.

Mijenjaju se točke 2. i 3. specifikacije proizvoda i točka 6. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

POBOLJŠANJE TEKSTA

Opis

Briše se odredba prema kojoj su vinarije morale biti upisane u Registar međustrukovnih poljoprivredno-prehrambenih organizacija za oznaku izvornosti Manchuela. Ta se odredba nalazila u odjeljku o razgraničenju zemljopisnog područja ZOI-ja.

Izmjena se odnosi na točku 4. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

DODAVANJE NOVE SORTE

Opis

Dodaje se sorta vinove loze Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Izmjena se odnosi na točku 6. specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

UKIDANJE ZAHTJEVA ZA PUNJENJE U BOCE NA MJESTU PODRIJETLA

Opis

Briše se odredba prema kojoj se vino moralo puniti u boce u vinarijama u objektima za punjenje u boce na području proizvodnje te obrazloženje tog ograničenja.

Mijenjaju se točka 8. specifikacije proizvoda i točka 11. jedinstvenog dokumenta.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

PROMJENE DELEGIRANIH TIJELA

Opis

Briše se popis delegiranih tijela, ali je i dalje navedena poveznica na kojoj se on može pregledati.

Izmjena se odnosi na točku 9. specifikacije i ne utječe na jedinstveni dokument.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Manchuela”

Referentni broj EU-a: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026.

1. **Naziv(i)**

„Manchuela”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino, bijelo vino fermentirano u bačvi, narančasto vino i ružičasta vina; odležana ili dozrela bijela i ružičasta vina. Sva su vina suha.

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bijela vina: spektar žutih boja koje ne prelaze u jantarnu, bistra i svijetla.

Bijela vina, fermentirana u bačvama i odležana ili dozrela: spektar žutih boja, bistra.

Narančasto vino: od žute do narančaste boje u svim nijansama. Zbog postupka proizvodnje mogu biti zamućena.

Ružičasta vina: cijeli spektar nijansi ružičaste boje, bistra i prozirna.

Odležana ili dozrela ružičasta vina: cijeli spektar ružičastih boja, bistra.

Aroma

Bijela vina: čiste arome, srednjeg intenziteta kad se vino zavrti u čaši, primarne arome.

Bijela vina fermentirana u bačvi: čiste arome, srednjeg intenziteta kad se vino zavrti u čaši, sekundarne arome (nastale fermentacijom) i/ili tercijarne arome (nastale odležavanjem u bačvi).

Narančasto vino: čiste arome, srednjeg intenziteta kad se vino zavrti u čaši, primarne arome i/ili sekundarne arome (nastale fermentacijom).

Ružičasta vina: primarne arome i/ili arome nastale fermentacijom.

Odležana ili dozrela bijela i ružičasta vina: čiste arome, srednjeg intenziteta, sekundarne arome (nastale fermentacijom) i/ili tercijarne arome (nastale odležavanjem u bačvi ili drugim vrstama posuda).

Okus

Bijela vina: uravnotežen, uz moguću oštru kiselost i/ili gorčinu, koja nije ni preslaba ni prejaka, te uz okus primarnih aroma koji ostaje u ustima.

Bijela vina fermentirana u bačvi: uravnotežen, uz moguću oštru kiselost i/ili gorčinu, koja nije ni preslaba ni prejaka, primarne arome, sekundarne arome (nastale fermentacijom) i/ili tercijarne arome (nastale odležavanjem u bačvi).

Narančasto vino: uravnotežen, uz moguću oštru kiselost i/ili gorčinu, koja nije ni preslaba ni prejaka. Mogu imati srednju strukturu i punoću koji nastaju maceracijom. U ustima ostaje okus koji podsjeća na primarne arome.

Ružičasta vina: uravnotežen, uz moguću oštru kiselost i/ili gorčinu, koja nije ni preslaba ni prejaka.

Odležana ili dozrela bijela i ružičasta vina: uravnotežen, uz moguću određenu kiselost i/ili gorčinu, koja nije ni preslaba ni prejaka, primarne arome, sekundarne arome (nastale fermentacijom) i/ili tercijarne arome (nastale odležavanjem u bačvi ili drugim vrstama posuda).

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10,5
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	10
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Bijelo vino, bijelo vino fermentirano u bačvi, narančasto vino i ružičasta vina, polusuho, poluslatko i slatko

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Bijela vina: spektar žutih boja koje ne prelaze u jantarnu, bistra i svijetla.

Bijela vina fermentirana u bačvi: spektar žutih boja, bistra.

Narančasto vino: od žute do narančaste boje u svim nijansama. Zbog postupka proizvodnje mogu biti zamućena.

Ružičasta vina: cijeli spektar nijansi ružičaste boje, bistra i prozirna.

Aroma

Bijela vina: čiste arome, srednjeg intenziteta kad se vino zavrti u čaši, primarne arome.

Bijela vina fermentirana u bačvi: čiste arome, srednjeg intenziteta kad se vino zavrti u čaši, sekundarne arome (nastale fermentacijom) i/ili tercijarne arome (nastale odležavanjem u bačvi).

Narančasto vino: čiste arome, srednjeg intenziteta kad se vino zavrti u čaši, primarne arome i/ili sekundarne arome (nastale fermentacijom).

Ružičasta vina: primarne arome i/ili arome nastale fermentacijom.

Okus

Uravnotežena u smislu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	9
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	10
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino: mlado, fermentirano u bačvi, „Roble” (odležano u hrastovoj bačvi), karbonska maceracija i crno vino. Sva su vina suha.

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Mlada crna vina: spektar crvenih boja s ljubičastim nijansama, bistra.

Crna vina „Roble”: spektar crvenih boja koje ne prelaze u smeđu ili oker odsjaja na rubu, bistra; mogu se pojaviti nataloženi tartarati i/ili materijali od kojih potječe boja vina.

Crna vina fermentirana u bačvi: crvena boja trešnje s granatnim nijansama, bistra.

Crna vina proizvedena karbonskom maceracijom: crvena boja trešnje s ljubičastim nijansama, bistra.

Crna vina: spektar crvenih boja koje ne prelaze u narančastu na rubu. Bistra; može se pojaviti mala količina nataloženih tartarata i/ili materijala od kojih potječe boja vina.

Aroma

Mlada crna vina: čiste arome, srednjeg intenziteta, primarne arome.

Crna vina „Roble”: čiste arome, primarne i/ili biljne, mogu se pojaviti arome džema/kuhanog voća, drvenaste note i/ili arome nastale fermentacijom.

Crna vina fermentirana u bačvi: čiste arome, srednjeg intenziteta, crveno voće, cvjetne arome i arome koje potječu od bačve.

Crna vina proizvedena karbonskom maceracijom: čiste arome, srednjeg/visokog intenziteta, voćne.

Crna vina: čiste arome, primarne i/ili biljne, mogu se pojaviti arome džema/kuhanog voća. Mogu biti prisutne drvenaste note.

Okus

Mlada crna vina: uravnotežen, uz moguću oštru kiselost i/ili gorčinu, koja nije ni preslaba ni prejaka, srednjeg trajanja, te uz okus primarnih aroma koji ostaje u ustima.

Crna vina „Roble”: jasan, srednjeg trajanja, uravnotežen, uz moguću neznatnu oštru kiselost i/ili trpkost. Arome u okusu koji ostaje u ustima u skladu su s aromama u mirisu.

Crna vina fermentirana u bačvi: taninski i uravnotežen, dugotrajan okus koji potječe od odležavanja u bačvi.

Crna vina proizvedena karbonskom maceracijom: srednji intenzitet, uravnotežen, voćni okus koji ostaje u ustima.

Crna vina: jasan, uravnotežen, uz moguću neznatnu oštru kiselost i/ili trpkost. Zadržava se srednje dugo. Arome u okusu koji ostaje u ustima u skladu su s aromama u mirisu.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crno vino: mlado, fermentirano u bačvi, „Roble” (odležano u hrastovoj bačvi), karbonska maceracija i crno vino. Polusuho, poluslatko i slatko.

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Mlada crna vina: spektar crvenih boja s ljubičastim nijansama, bistra.

Crna vina „Roble”: spektar crvenih boja koje ne prelaze u smeđu ili oker odsjaja na rubu, bistra; mogu se pojaviti nataloženi tartarati i/ili materijali od kojih potječe boja vina.

Crna vina fermentirana u bačvi: crvena boja trešnje s granatnim nijansama, bistra.

Crna vina proizvedena karbonskom maceracijom: crvena boja trešnje s ljubičastim nijansama, bistra.

Crna vina: spektar crvenih boja koje ne prelaze u narančastu na rubu. Bistra; može se pojaviti mala količina nataloženih tartarata i/ili materijala od kojih potječe boja vina.

Aroma

Mlada crna vina: čiste arome, srednjeg intenziteta, primarne arome.

Crna vina „Roble”: čiste arome, primarne i/ili biljne, mogu se pojaviti arome džema/kuhanog voća, drvenaste note i/ili arome nastale fermentacijom.

Crna vina fermentirana u bačvi: čiste arome, srednjeg intenziteta, crveno voće, cvjetne arome i arome koje potječu od bačve.

Crna vina proizvedena karbonskom maceracijom: čiste arome, srednjeg/visokog intenziteta, voćne.

Crna vina: čiste arome, primarne i/ili biljne, mogu se pojaviti arome džema/kuhanog voća. Mogu biti prisutne drvenaste note.

Okus

Uravnotežena u smislu alkoholne jakosti, kiselosti i sadržaja neprevrelog šećera.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	9
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	13,3
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Crna vina „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Crna vina „Crianza”: spektar crvenih boja, na rubu se mogu pojaviti svijetlosmeđe ili oker nijanse, bistra; može se pojaviti mala količina nataloženih tartarata i/ili materijala od kojih potječe boja vina.

Crna vina „Reserva” i „Gran Reserva”: spektar crvenih boja, na rubu se mogu pojaviti smeđe ili oker nijanse, bistra; može se pojaviti mala količina nataloženih tartarata i/ili materijala od kojih potječe boja vina.

Aroma

Crna vina „Crianza”: čiste arome, primarne i tercijarne, mogu se pojaviti arome džema/kuhanog voća i/ili sekundarne arome.

Crna vina „Reserva” i „Gran Reserva”: čiste arome, primarne i tercijarne, mogu se pojaviti arome džema/kuhanog voća.

Okus

Crna vina „Crianza”: čist, uravnotežen, srednjeg trajanja, a u ustima ostaje okus u skladu s aromama u mirisu. Dug, skladan.

Crna vina „Reserva” i „Gran Reserva”: čist, uravnotežen, srednjeg trajanja, a u ustima ostaje okus u skladu s aromama u mirisu.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	12
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ukupni sumporov dioksid manji je od:

140 mg/l u vinima sa sadržajem neprevrelog šećera manjim od 5 g/l, izraženim kao glukoza.

160 mg/l u vinima sa sadržajem neprevrelog šećera od najmanje 5 g/l, izraženim kao glukoza.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Kvalitetna pjenušava ružičasta i bijela vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Kvalitetna pjenušava bijela vina: bistra, svijetla, spektar žutih boja koje ne prelaze u zlatnu, s malim i postojanim mjehurićima.

Kvalitetna pjenušava ružičasta vina: bistra, svijetla, spektar ružičastih boja, s malim i postojanim mjehurićima.

Aroma

Ističu se primarne i/ili sekundarne arome. Određene note nastaju ako se vino eventualno čuva u bačvama.

Okus

Uravnotežen, uz moguću oštru kiselost i/ili gorčinu, koja nije ni preslaba ni prejaka, srednjeg trajanja, te uz okus primarnih i/ili sekundarnih aroma koji ostaje u ustima. Određene note nastaju ako se vino eventualno čuva u bačvama.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	10,5
Najmanja ukupna kiselost:	4,5
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	grami po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	11,66
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

—

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Bijela vina: kratka hladna maceracija i taloženje. Fermentacija pri kontroliranim temperaturama, ispod 18 °C u spremnicima ili hrastovim bačvama, potpuno ili djelomično (najmanje 75 %).

Narančasta: maceracija i fermentacija mošta uz dodir s kožom onoliko dugo koliko se smatra potrebnim prije prešanja, nakon završetka fermentacije.

Ružičasta vina: maceracija od 4 do 12 sati pri temperaturama ispod 24 °C. Taloženje mošta i spora fermentacija u trajanju od najmanje pet dana pri kontroliranim temperaturama nižima od 18 °C.

Mlada crna vina: maceracija uz dodir s kožom najmanje 48 sati pri kontroliranim temperaturama ispod 28 °C. Ispuštanje iz spremnika i prešanje, daljnja fermentacija pri temperaturama ispod 25 °C.

Ledeno vino: grožđe mora biti ubrano pri temperaturama na trsu od −5 °C ili nižima, tj. mora biti zamrznuto. Tiješti se zamrznuto bez prethodnog uklanjanja peteljki. Odležava u bačvama.

Odležana ili dozrela bijela vina: kratka hladna maceracija i taloženje. Fermentacija na kontroliranoj temperaturi. Nakon toga mogu dozrijevati u bilo kojoj vrsti posude. Ako se upotrebljavaju drvene posude, dozrijevanje mora trajati najmanje dva mjeseca kako bi vina mogla nositi izraz „Roble” (odležano u hrastovoj bačvi) ili „Envejecido en madera y/o barrica” (odležano u drvu i/ili u bačvi).

Odležana ili dozrela ružičasta vina: Najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa moraju činiti crne sorte. Maceracija traje 4 – 12 sati. Taloženje mošta i fermentacija moraju se odvijati na kontroliranoj temperaturi. Nakon toga mogu dozrijevati u bilo kojoj vrsti posude. Ako se upotrebljavaju drvene posude, dozrijevanje mora trajati najmanje dva mjeseca kako bi vina mogla nositi izraz „Roble” (odležano u hrastovoj bačvi) ili „Envejecido en madera y/o barrica” (odležano u drvu i/ili u bačvi).

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijeloga grožđa, račvasti uzgoj ili uzgoj u obliku vaze

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	7 860
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijeloga grožđa, račvasti uzgoj ili uzgoj u obliku vaze

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	55
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnoga grožđa, račvasti uzgoj ili uzgoj u obliku vaze

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	6 430
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnoga grožđa, račvasti uzgoj ili uzgoj u obliku vaze

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	45
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijeloga grožđa, uzgajane u sustavu brajdi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	11 430
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte bijeloga grožđa, uzgajane u sustavu brajdi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	80
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnoga grožđa, uzgajane u sustavu brajdi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	10 000
Jedinica maksimalnog prinosa:	kilogrami grožđa po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Sorte crnoga grožđa, uzgajane u sustavu brajdi

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	70
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— 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. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Obuhvaća vinograde koji se nalaze u sljedećim općinama u pokrajinama Albacete i 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 i 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 i Yémeda.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Područje proizvodnje smješteno je između dvije riječne doline. Obilježavaju ga glinasta tla koja se nalaze na vapnenačkim sedimentima dviju rijeka. Temperature su visoke, od svibnja do rujna gotovo nema kiše, a područje karakterizira velik broj sunčanih sati. Svi ti čimbenici oblikovali su lokalnu sortu Bobal. Od nje nastaju vina finog i izraženo aromatskog intenziteta, s voćnim ili cvjetnim notama, odličnom kiselošću i izraženim intenzitetom boje. Za razliku od drugih vina, ona ne gube svoju intenzivnu boju zahvaljujući bogatom sadržaju polifenola, niskim pH-vrijednostima i visokom indeksu ukupnih polifenola (TPI), a bez dugih maceracija.

Kategorija proizvoda od vinove loze

5. Kvalitetno pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Područje proizvodnje smješteno je između dvije riječne doline. Obilježavaju ga glinasta tla koja se nalaze na vapnenačkim sedimentima dviju rijeka. Temperature su visoke, od svibnja do rujna gotovo nema kiše, a područje karakterizira velik broj sunčanih sati. Svi ti čimbenici oblikovali su lokalnu sortu Bobal. Od nje nastaju vina finog i izraženo aromatskog intenziteta, s voćnim ili cvjetnim notama, odličnom kiselošću i izraženim intenzitetom boje. Za razliku od drugih vina, ona ne gube svoju intenzivnu boju zahvaljujući bogatom sadržaju polifenola, niskim pH-vrijednostima i visokom indeksu ukupnih polifenola (TPI), a bez dugih maceracija.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

OZNAČIVANJE

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

Kvalitetna pjenušava vina ZOI-ja „Manchuela” mogu na etiketi nositi oznake „Premium” i „Reserva”.

Vino može nositi izraz „Vino de Hielo” (ledeno vino) ako je proizvedeno u skladu sa specifikacijom proizvoda. Analitički parametri tog vina navedeni su za razne vrste vina. U slučaju ledenih vina može biti riječ o različitim vrstama bijelih, ružičastih ili crnih vina, kako se navodi u specifikaciji proizvoda, npr. mlada vina, vina „Roble”, vina „Crianza” ili vina fermentirana u bačvi.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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