C/2026/3565

2026.7.3.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/3565)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Manchuela”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0046-AM05 – 2026.4.21.

1. **A termék elnevezése**

„Manchuela”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium. Élelmiszerügyi Főigazgatóság. Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Manchuela” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás: nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját; nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával; nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

ÚJ BORTÍPUS FELVÉTELE A MEGLÉVŐ 1. KATEGÓRIÁBA

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A termékleírás kiegészült az érlelt fehér- és rozéborokkal, analitikai és érzékszervi jellemzőikkel, valamint előállítási módszereikkel.

Módosult a termékleírás 2. és 3. pontja, valamint az egységes dokumentum 6. pontja.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A SZÖVEGEZÉS JAVÍTÁSA

Leírás

Törölték azt a rendelkezést, amely előírta, hogy a pincészeteknek szerepelniük kell a Manchuela eredetmegjelölés szakmaközi agrár-élelmiszeripari szervezeteinek nyilvántartásában. A rendelkezés az OEM földrajzi területének körülhatárolásáról szóló szakaszban szerepelt.

Ez a módosítás a termékleírás 4. szakaszára vonatkozik, és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

ÚJ FAJTA HOZZÁADÁSA

Leírás

A szöveg kiegészült az Albillo Dorado (Albilla Dorada) szőlőfajtával.

Ez a módosítás a termékleírás 6. pontját és az egységes dokumentum 8. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A SZÁRMAZÁSI HELYEN TÖRTÉNŐ PALACKOZÁSRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNY TÖRLÉSE

Leírás

Törölték azt a rendelkezést, amely előírta, hogy a palackozást az előállítási területen belüli palackozó létesítményekben található pincészetekben kell elvégezni, valamint e korlátozás indokolását.

Ez a módosítás a termékleírás 8. pontját és az egységes dokumentum 11. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

AZ ÁTRUHÁZOTT FELADATOT ELLÁTÓ SZERVEKET ÉRINTŐ MÓDOSÍTÁSOK

Leírás

Az átruházott feladatot ellátó szervek listája törlésre került, bár a szövegben még szerepel a listára mutató link.

Ez a módosítás a termékleírás 9. pontjára vonatkozik és nem érinti az egységes dokumentumot.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Manchuela”

EU hivatkozási szám: PDO-ES-A0046-AM05 – 2026.4.21.

1. **Elnevezés(ek)**

„Manchuela”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérbor, barrikhordóban erjesztett fehérbor, narancsbor és rozé; érlelt fehér- és rozéborok, száraz.

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fehérborok: a fehérborok színe sárgás, de borostyánsárga árnyalatba nem megy át, tiszta és csillogó.

Fehérborok, hordóban erjesztett és érlelt: sárgás árnyalatok, áttetsző.

Narancsbor: színe a sárgától a narancssárga minden árnyalatáig terjedő. Az előállítási folyamat következtében zavaros lehet.

Rozéborok: a rózsaszín teljes színskáláját lefedik, tiszták és áttetszők.

Érlelt rozéborok: a rózsaszín teljes színskáláját lefedik, áttetszők.

Illat

Fehérborok: a pohár forgatásakor tiszta, közepes intenzitású, elsődleges aromák érezhetők.

Hordóban erjesztett fehérborok: a pohár forgatásakor tiszta, közepes intenzitású aromák, az erjesztésből származó másodlagos és/vagy a hordós érlelésből eredő harmadlagos aromák érezhetők.

Narancsbor: a pohár forgatásakor tiszta, közepes intenzitású, elsődleges és/vagy az erjesztésből származó másodlagos aromák érezhetők.

Rozéborok: elsődleges aromák és/vagy erjesztésből származó aromák.

Érlelt fehér- és rozéborok: tiszta, közepes intenzitású aromák, másodlagos aromák (erjesztésből) és/vagy harmadlagos aromák (a hordóban vagy más típusú tárolóedényekben történő érlelésből).

Íz

Fehérborok: kiegyensúlyozott ízvilág, egyfajta éles savassággal és/vagy keserűséggel rendelkezhet, ami nem enyhe, de nem is túlzott, az utóíz az elsődleges aromákat idézi fel.

Hordóban erjesztett fehérborok: kiegyensúlyozott ízvilág, egyfajta éles savassággal és/vagy keserűséggel rendelkezhet, ami nem enyhe, de nem is túlzott, elsődleges, az erjesztésből származó másodlagos és/vagy a hordós érlelésből származó harmadlagos aromákkal.

Narancsbor: kiegyensúlyozott ízvilág, egyfajta éles savassággal és/vagy keserűséggel rendelkezhet, ami nem enyhe, de nem is túlzott. Az áztatás következtében közepes szerkezetűek és testesek lehetnek. Az elsődleges aromákra emlékeztető utóíz.

Rozéborok: kiegyensúlyozott ízvilág, egyfajta éles savassággal és/vagy keserűséggel rendelkezhet, ami nem enyhe, de nem is túlzott.

Érlelt fehér- és rozéborok: kiegyensúlyozott ízvilág, egyfajta savassággal és/vagy keserűséggel rendelkezhet, ami nem enyhe, de nem is túlzott, elsődleges, az erjesztésből származó másodlagos és/vagy a hordóban vagy bármely más típusú tárolóedényben történő érlelésből származó harmadlagos aromákkal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fehérbor, barrikhordóban erjesztett fehérbor, narancsbor és rozé, félszáraz, félédes és édes

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fehérborok: a fehérborok színe sárgás, de borostyánsárga árnyalatba nem megy át, tiszta és csillogó.

Hordóban erjesztett fehérborok: sárgás árnyalatok, áttetsző.

Narancsbor: színe a sárgától a narancssárga minden árnyalatáig terjedő. Az előállítási folyamat következtében zavarosak lehetnek.

Rozéborok: a rózsaszín teljes színskáláját lefedik, tiszták és áttetszők.

Illat

Fehérborok: a pohár forgatásakor tiszta, közepes intenzitású, elsődleges aromák érezhetők.

Hordóban erjesztett fehérborok: a pohár forgatásakor tiszta, közepes intenzitású aromák, az erjesztésből származó másodlagos és/vagy a hordós érlelésből eredő harmadlagos aromák érezhetők.

Narancsbor: a pohár forgatásakor tiszta, közepes intenzitású, elsődleges és/vagy az erjesztésből származó másodlagos aromák érezhetők.

Rozéborok: elsődleges aromák és/vagy erjesztésből származó aromák.

Íz

Az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	10
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösborok: fiatal, barrikhordóban erjesztett, „Roble” [tölgyfahordóban tartott], szénsavatmoszférás áztatással előállított és vörös, száraz.

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fiatal vörösborok: lilás árnyalatú vörös szín, áttetsző.

„Roble” vörösbor: vörös színűek, a karimán nem mennek át barna vagy okkersárga árnyalatokba, áttetszők; kicsapódott borkősav és/vagy színezőanyagok jelenhetnek meg.

Hordóban erjesztett vörösborok: cseresznyepiros szín gránátvörös árnyalatokkal, áttetsző.

Szénsavatmoszférás áztatással készült vörösborok: cseresznyepiros szín lilás árnyalatokkal, áttetsző.

Vörösborok: vörös színűek, a karimán nem mennek át narancssárga árnyalatokba. Áttetszőek; kicsapódott borkősav és/vagy színezőanyagok kis mennyiségben megjelenhetnek.

Illat

Fiatal vörösborok: tiszta, közepes intenzitású aromák, elsődleges aromák.

„Roble” vörösbor: tiszta aromák, elsődleges és/vagy növényi aromák lekvárra/befőttre emlékeztető, fás jegyekkel és/vagy az erjedésből származó illatjegyekkel.

Hordóban erjesztett vörösborok: tiszta, közepes intenzitású aromák, piros gyümölcsökre emlékeztető, virágos és hordós erjesztésből származó jegyekkel.

Szénsavatmoszférás áztatással készült vörösborok: tiszta, közepesen intenzív / intenzív, gyümölcsös aromák.

Vörösborok: tiszta aromák, elsődleges és/vagy növényi aromák lekvárra/befőttre emlékeztető jegyekkel. Fás jegyek lehetnek jelen.

Íz

Fiatal vörösborok: kiegyensúlyozott ízvilág, egyfajta éles savassággal és/vagy keserűséggel rendelkezhet, amely nem enyhe, de nem is túlzott, közepesen tartós íz, az utóíz az elsődleges aromákat idézi fel.

„Roble" vörösbor: tiszta, közepesen tartós, kiegyensúlyozott, enyhén éles savassággal és/vagy fanyarsággal rendelkezhet. Az utóíz aromái összhangban vannak az illatra jellemző aromákkal.

Hordóban erjesztett vörösborok: tanninos és kiegyensúlyozott ízvilág, hosszú utóíz, amely a hordós érlelés aromáira emlékeztet.

Szénsavatmoszférás áztatással készült vörösborok: közepes intenzitású, kiegyensúlyozott ízvilág, gyümölcsös utóíz.

Vörösborok: tiszta, kiegyensúlyozott, enyhén éles savassággal és/vagy fanyarsággal rendelkezhet. Közepesen hosszú utóíz. Az utóíz aromái összhangban vannak az illatban jelen lévő aromákkal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Vörösborok: fiatal, barrikhordóban erjesztett, „Roble" [tölgyfahordóban tartott], szénsavatmoszférás áztatással előállított és vörös, félszáraz, félédes és édes.

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fiatal vörösborok: lilás árnyalatú vörös szín, áttetsző.

„Roble" vörösbor: vörös színűek, a karimán nem mennek át barna vagy okkersárga árnyalatokba, áttetszők; kicsapódott borkősav és/vagy színezőanyagok jelenhetnek meg.

Hordóban erjesztett vörösborok: cseresznyepiros szín gránátvörös árnyalatokkal, áttetsző.

Szénsavatmoszférás áztatással készült vörösborok: cseresznyepiros szín lilás árnyalatokkal, áttetsző.

Vörösborok: vörös színűek, a karimán nem mennek át narancssárga árnyalatokba. Áttetsző; kicsapódott borkősav és/vagy színezőanyagok kis mennyiségben megjelenhetnek.

Illat

Fiatal vörösborok: tiszta, közepes intenzitású aromák, elsődleges aromák.

„Roble" vörösbor: tiszta, elsődleges és/vagy növényi aromák a lekvárra/befőttre emlékeztető, fás jegyekkel és/vagy az erjedésből származó illatjegyekkel rendelkezhetnek.

Hordóban erjesztett vörösborok: tiszta, közepes intenzitású aromák, piros gyümölcsökre emlékeztető, virágos és hordós erjesztésből származó jegyekkel.

Szénsavatmoszférás áztatással készült vörösborok: tiszta, közepesen intenzív / intenzív, gyümölcsös aromák.

Vörösborok: a tiszta, elsődleges és/vagy növényi aromák lekvárra/befőttre emlékeztető jegyekkel rendelkezhetnek. Fás jegyek lehetnek jelen.

Íz

Az alkoholtartalom, savtartalom és maradékcukor-tartalom szempontjából kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	9
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	13,3
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Crianza”, „Reserva” és „Gran Reserva” vörösborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

„Crianza” vörösborok: vörös színűek, a peremen világosbarna vagy okkersárga árnyalatok jelenhetnek meg, áttetsző; kicsapódott borkősav és/vagy színezőanyagok kis mennyiségben megjelenhetnek.

„Reserva” és „Gran Reserva” vörösborok: vörös színűek, a peremen barna vagy okkersárga árnyalatok jelenhetnek meg, áttetsző; kicsapódott borkősav és/vagy színezőanyagok kis mennyiségben megjelenhetnek.

Illat

„Crianza” vörösborok: tiszta, elsődleges, másodlagos és/vagy harmadlagos aromák, lekvárra/befőttre emlékeztető jegyekkel rendelkezhetnek.

„Reserva” és „Gran Reserva” vörösborok: tiszta, elsődleges és/vagy harmadlagos aromák lekvárra/befőttre emlékeztető jegyekkel rendelkezhetnek.

Íz

„Crianza” vörösborok: tiszta, kiegyensúlyozott, közepesen tartós ízvilág, az utóíz aromái összhangban vannak az illatra jellemző aromákkal. Hosszan tartó, harmonikus.

„Reserva” és „Gran Reserva” vörösborok: tiszta, kiegyensúlyozott, közepesen tartós ízvilág, az utóíz aromái összhangban vannak az illatra jellemző aromákkal.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	12
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Az összes kén-dioxid-tartalom kisebb, mint:

140 mg/l a glükózban kifejezett, 5 g/l-nél alacsonyabb maradékcukor-tartalmú borok esetében.

160 mg/l a glükózban kifejezett, legalább 5 g/l maradékcukor-tartalmú borok esetében.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Fehér és rozé minőségi pezsgők

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

Fehér minőségi pezsgők: áttetsző, fényes, aranyszínű árnyalatok nélküli sárga színárnyalatok, kis és tartós buborékokkal.

Rozé minőségi pezsgők: áttetsző, fényes, a rózsaszínek széles skáláját lefedik, kis és tartós buborékok.

Illat

Elsődleges és/vagy másodlagos aromák. Lehetnek olyan hordókban töltött időszakok, amelyek után bizonyos jegyek alakulnak ki.

Íz

kiegyensúlyozott ízvilág, egyfajta éles savassággal és/vagy keserűséggel rendelkezhet, ami nem enyhe, de nem is túlzott, közepesen tartós íz, az utóíz az elsődleges és/vagy másodlagos aromákat idézi fel. Lehetnek olyan hordókban töltött időszakok, amelyek után bizonyos jegyek alakulnak ki.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	10,5
Minimális összes savtartalom:	4,5
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	11,66
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

—

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borászati eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borászati eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Fehérborok: rövid ideig tartó áztatás és ülepítés. Erjesztés szabályozott hőmérsékleten, 18 °C alatt tartályokban vagy tölgyfahordókban, egészben vagy részben (legalább 75 %).

Narancsborok: a must áztatása és héjjal való erjesztése a préselés előtt szükségesnek ítélt ideig, az erjedés befejezése után.

Rozéborok: áztatás 24 °C alatti hőmérsékleten 4–12 órán keresztül. A must ülepítése és legalább öt napig tartó lassú erjesztés, 18 °C alatti ellenőrzött hőmérsékleten.

Fiatal vörösborok: héjon áztatás legalább 48 óráig, 28 °C alatti ellenőrzött hőmérsékleten. Devatálás és préselés, folyamatos erjesztés 25 °C alatti hőmérsékleten.

Jégbor: a szőlőt a tőkéről mínusz 5 °C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten, azaz fagyottan kell szüretelni. Ezeket fagyasztott állapotban préselik, előzetes bogyózás nélkül. Hordós érlelés.

Érlelt fehérborok: rövid ideig tartó áztatás és ülepítés. Ellenőrzött hőmérsékleten történő erjesztés. Ezt követően bármilyen tárolóedényben érlelhetők. Fahordók használata esetén a „Roble" [tölgyfahordóban tartott] vagy az „Envejecido en madera y/o barrica" [fahordóban és/vagy hordóban érlelt] kifejezések használatának minimális időtartama két hónap.

Érlelt rozéborok: A felhasznált szőlő legalább 85 %-ának kékszőlő-fajtának kell lennie. Áztatás 4–12 órán keresztül. A must ülepítése és erjesztése szabályozott hőmérsékleten. Ezt követően bármilyen tárolóedényben érlelhetők. Fahordók használata esetén a „Roble" [tölgyfahordóban tartott] vagy az „Envejecido en madera y/o barrica" [fahordóban és/vagy hordóban érlelt] kifejezések használatának minimális időtartama két hónap.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták, fejműveléssel vagy bakműveléssel

Maximális hozam:

Maximális hozam:	7 860
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták, fejműveléssel vagy bakműveléssel

Maximális hozam:

Maximális hozam:	55
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kékszőlő-fajták, fejműveléssel vagy bakműveléssel

Maximális hozam:

Maximális hozam:	6 430
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kékszőlő-fajták, fejműveléssel vagy bakműveléssel

Maximális hozam:

Maximális hozam:	45
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták, lugasművelésű

Maximális hozam:

Maximális hozam:	11 430
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehér szőlőfajták, lugasművelésű

Maximális hozam:

Maximális hozam:	80
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kékszőlő-fajták, lugasművelésű

Maximális hozam:

Maximális hozam:	10 000
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Kékszőlő-fajták, lugasművelésű

Maximális hozam:

Maximális hozam:	70
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

Ide tartoznak Albacete és Cuenca tartományok következő településeinek szőlőültetvényei:

— 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 és 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 és Yémeda.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A termőterület két folyóvölgy között helyezkedik el. A két folyó mészkő üledékén alapuló agyagos talajok jellemzik. A hőmérséklet magas, május és szeptember között szinte egyáltalán nincs eső, és a terület sok órányi napfényt kap. Mindezek a tényezők a Bobal helyi fajta jelenlétének kedveznek. Ennek eredményeként jönnek létre a finom és markáns aromaintenzitású borok, gyümölcsös és virágos jegyekkel, kiváló savtartalommal és nagy színintenzitással. A borok bőséges polifenol-terhelésük, alacsony pH-értékük és magas IPT-jük (teljes polifenol-index) miatt nem veszítik el intenzív színüket, ami megkülönbözteti őket a többi bortól, hosszú áztatás nélkül.

A szőlőből készült termékek kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A termőterület két folyóvölgy között helyezkedik el. A két folyó mészkő üledékén alapuló agyagos talajok jellemzik. A hőmérséklet magas, május és szeptember között szinte egyáltalán nincs eső, és a terület sok órányi napfényt kap. Mindezek a tényezők a Bobal helyi fajta jelenlétének kedveznek. Ennek eredményeként jönnek létre a finom és markáns aromaintenzitású borok, gyümölcsös és virágos jegyekkel, kiváló savtartalommal és nagy színintenzitással. A borok bőséges polifenol-terhelésük, alacsony pH-értékük és magas IPT-jük (teljes polifenol-index) miatt nem veszítik el intenzív színüket, ami megkülönbözteti őket a többi bortól, hosszú áztatás nélkül.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A „Manchuela” eredetmegjelölésű minőségi pezsgők címkéjén feltüntethető a „Premium” és a „Reserva” kifejezés.

A boron feltüntethető a „Vino de Hielo” [jégbor] kifejezés, amennyiben azt a termékleírásnak megfelelően állították elő. E bor analitikai paraméterei a különböző bortípusokra meghatározott paraméterek. A jégborok lehetnek fehérek, rozék vagy vörösek a termékleírásban meghatározott különböző stílusokban, például fiatal, „Roble”, „Crianza”, vagy barrikhordóban erjesztett.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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