C/2026/3565

2026 7 3

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3565)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Manchuela“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A0046-AM05 – 2026 4 21

1. **Produkto pavadinimas**

„Manchuela“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentingos institucijos nuomone, visi darant šį SKVN „Manchuela“ žymimo produkto specifikacijos dalinį pakeitimą įvesti koregavimai sudaro standartinį šios produkto specifikacijos pakeitimą, kuris negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes nepriskiriamas prie nė vieno iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų su geografinėmis nuorodomis susijusių atvejų, t. y.: juo nekeičiamas pavadinimas, pavadinimo naudojimas arba geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorija, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, arba dėl jo neatsiranda naujų prekybos tuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

ESAMOS 1 KATEGORIJOS PAPILDYMAS NAUJA VYNO RŪŠIMI

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

Įtraukiami išlaikyti arba brandinti baltieji ir rožiniai vynai ir pateikiamas jų analitinių bei juslinių savybių ir gamybos metodų aprašymas.

Iš dalies keičiami produkto specifikacijos 2 bei 3 punktai ir bendrojo dokumento 6 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

TEKSTO FORMULUOTĖS PATOBULINIMAS

Aprašymas

Išbraukiamas reikalavimas vyno daryklas įtraukti į Kilmės vietos nuorodos „Manchuela“ tarpšakinės žemės ūkio maisto produktų organizacijos registrą (isp. *Registro de la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Denominación de Origen Manchuela*). Šis reikalavimas buvo įtrauktas į skirsnį dėl SKVN geografinės vietovės ribų nustatymo.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 4 punktas, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

NAUJOS VEISLĖS ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Įtraukiama vynuogių veislė ‘Albillo Dorado’ (‘Albilla Dorada’).

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 6 punktas ir bendrojo dokumento 8 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

REIKALAVIMO VYNĄ IŠPILSTYTI Į BUTELIUS JO KILMĖS VIETOJE IŠBRAUKIMAS

Aprašymas

Išbraukiamas reikalavimas vyną išpilstyti į butelius gamybos vietovėje išpilstymo į butelius įrenginius turinčiose vyno daryklose ir šį apribojimą pagrindžiantis argumentas.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 8 punktas ir bendrojo dokumento 11 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

NUORODOS Į ĮGALIOTĄSIAS ĮSTAIGAS PAKEITIMAS

Aprašymas

Išbraukiamas įgaliotųjų įstaigų sąrašas ir paliekama nuoroda į puslapį, kuriame jas galima rasti.

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 9 punktas, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Manchuela“

ES nuorodos numeris PDO-ES-A0046-AM05 – 2026 4 21

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Manchuela“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Sausas baltasis vynas, baltasis statinėse fermentuotas vynas, oranžinis ir rožinis vynas; išlaikytas arba brandintas baltasis ir rožinis vynas.

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Baltieji vynai būna įvairių atspalvių geltonos, bet ne gintarinės spalvos, skaidrūs ir tviskūs.

Statinėse fermentuoti ir išlaikyti arba brandinti baltieji vynai būna įvairių atspalvių geltonos spalvos, skaidrūs.

Oranžiniai vynai būna nuo geltonos iki visų atspalvių oranžinės spalvos. Gali būti matomas jų gamybos proceso metu paprastai atsirandantis drumstumas.

Rožiniai vynai būna įvairių atspalvių rausvos spalvos, skaidrūs ir vaiskūs.

Išlaikyti arba brandinti rožiniai vynai būna įvairių atspalvių rausvos spalvos, skaidrūs.

Aromatas

Baltųjų vynų: gryni, pajudinus taurę juntami vidutiniškai intensyvūs aromatai ir pirminiai aromatai.

Statinėse fermentuotų baltųjų vynų: gryni, pajudinus taurę juntami vidutiniškai intensyvūs aromatai ir antriniai (fermentacijos metu įgyti) ir (arba) tretiniai (laikant statinėse įgyti) aromatai.

Oranžinių vynų: gryni, pajudinus taurę juntami vidutiniškai intensyvūs aromatai ir pirminiai ir (arba) antriniai (fermentacijos metu įgyti) aromatai.

Rožinių vynų: pirminiai ir (arba) fermentacijos metu įgyti aromatai.

Išlaikytų arba brandintų baltųjų ir rožinių vynų: gryni, vidutiniškai intensyvūs aromatai, antriniai (fermentacijos metu įgyti) ir (arba) tretiniai (laikant medinėje arba kitų rūšių taroje įgyti) aromatai.

Skonis

Baltųjų vynų: subalansuotas, gali būti juntamas rūgštumas ir (arba) kartumas (ne per silpnas ir ne per stiprus) ir pirminius aromatus primenantis poskonis.

Statinėse fermentuotų baltųjų vynų: subalansuotas, gali būti juntamas rūgštumas ir (arba) kartumas (ne per silpnas ir ne per stiprus), taip pat pirminiai aromatai, antriniai (fermentacijos metu įgyti) ir (arba) tretiniai (laikant statinėse įgyti) aromatai.

Oranžinių vynų: subalansuotas, gali būti juntamas rūgštumas ir (arba) kartumas (ne per silpnas ir ne per stiprus). Gali būti juntama maceravimo proceso metu paprastai įgyjama vidutinė struktūra ir sodrumas. Juntamas pirminius aromatus primenantis poskonis.

Rožinių vynų: subalansuotas, gali būti juntamas rūgštumas ir (arba) kartumas (ne per silpnas ir ne per stiprus).

Išlaikytų arba brandintų baltųjų ir rožinių vynų: subalansuotas, gali būti juntamas tam tikras rūgštumas ir (arba) kartumas (ne per silpnas ir ne per stiprus), taip pat pirminiai, antriniai (fermentacijos metu įgyti) ir (arba) tretiniai (laikant medinėje arba bet kokios kitos rūšies taroje įgyti) aromatai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Pusiau sausas, pusiau saldus ir saldus baltasis vynas, baltasis statinėse fermentuotas vynas, oranžinis ir rožinis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Baltieji vynai būna įvairių atspalvių geltonos, bet ne gintarinės spalvos, skaidrūs ir tviskūs.

Statinėse fermentuoti baltieji vynai būna įvairių atspalvių geltonos spalvos, skaidrūs.

Oranžiniai vynai būna nuo geltonos iki visų atspalvių oranžinės spalvos. Gali būti matomas jų gamybos proceso metu paprastai atsirandantis drumstumas.

Rožiniai vynai būna įvairių atspalvių rausvos spalvos, skaidrūs ir vaiskūs.

Aromatas

Baltųjų vynų: gryni, pajudinus taurę juntami vidutiniškai intensyvūs aromatai ir pirminiai aromatai.

Statinėse fermentuotų baltųjų vynų: gryni, pajudinus taurę juntami vidutiniškai intensyvūs aromatai ir antriniai (fermentacijos metu įgyti) ir (arba) tretiniai (laikant statinėse įgyti) aromatai.

Oranžinių vynų: gryni, pajudinus taurę juntami vidutiniškai intensyvūs aromatai ir pirminiai ir (arba) antriniai (fermentacijos metu įgyti) aromatai.

Rožinių vynų: pirminiai ir (arba) fermentacijos metu įgyti aromatai.

Skonis

Subalansuotas – juntama alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir liekamojo cukraus kiekio pusiausvyra.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Sausas raudonasis vynas: jaunas, fermentuotas statinėse, su nuoroda „Roble“ (laikytas ąžuolinėse statinėse), pagamintas taikant maceravimo anglies dioksidu metodą ir raudonasis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Jauni raudonieji vynai būna įvairių atspalvių raudonos spalvos su violetiniais atspalviais, skaidrūs.

Nuoroda „Roble“ žymimi raudonieji vynai būna įvairių atspalvių raudonos spalvos be juosiančio rudų ar ochros atspalvių kraštelio, skaidrūs, gali būti matoma vyno rūgšties druskos ir (arba) dažančių medžiagų nuosėdų.

Statinėse fermentuoti raudonieji vynai būna vyšnių raudonumo spalvos su granato atspalviais, skaidrūs.

Raudonieji vynai, pagaminti taikant maceravimo anglies dioksidu metodą, būna vyšnių raudonumo spalvos su violetiniais atspalviais, skaidrūs.

Raudonieji vynai būna įvairių atspalvių raudonos spalvos be juosiančio oranžinių atspalvių kraštelio; skaidrūs, gali būti matoma šiek tiek vyno rūgšties druskos ir (arba) dažančių medžiagų nuosėdų.

Aromatas

Jaunų raudonųjų vynų: gryni, vidutiniškai intensyvūs aromatai ir pirminiai aromatai.

Nuoroda „Roble“ žymimų raudonųjų vynų: gryni, pirminiai ir (arba) augalų aromatai, gali būti juntami uogienės ir (arba) virtų vaisių aromatai, medienos pokvapiai ir (arba) fermentacijos metu įgyti aromatai.

Statinėse fermentuotų raudonųjų vynų: gryni, vidutiniškai intensyvūs raudonųjų vaisių, gėlių ir statinėse įgyti aromatai.

Raudonųjų vynų, pagamintų taikant maceravimo anglies dioksidu metodą: gryni, vidutiniškai intensyvūs ir intensyvūs, vaisių aromatai.

Raudonųjų vynų: gryni, pirminiai ir (arba) augalų aromatai, gali būti juntami uogienės ir (arba) virtų vaisių aromatai. Gali atsirasti medienos pokvapių.

Skonis

Jaunų raudonųjų vynų: subalansuotas, gali būti juntamas rūgštumas ir (arba) kartumas (ne per silpnas ir ne per stiprus), vidutiniškai tvarus, juntamas pirminius aromatus primenantis poskonis.

Nuoroda „Roble“ žymimų raudonųjų vynų: grynas, vidutiniškai tvarus, subalansuotas, gali būti juntamas lengvas rūgštumas ir (arba) aitrumas. Juntama poskonio aromatų ir uodžiant juntamų aromatų harmonija.

Statinėse fermentuotų raudonųjų vynų: subalansuotas skonis, tvarus poskonis, juntami taninai ir švelnus statinėse įgytas poskonis.

Raudonųjų vynų, pagamintų taikant maceravimo anglies dioksidu metodą: vidutinio intensyvumo, subalansuotas, juntamas vaisinis poskonis.

Raudonųjų vynų: grynas, subalansuotas, vidutiniškai tvarus, gali būti juntamas lengvas rūgštumas ir (arba) aitrumas ir poskonio aromatų ir uodžiant juntamų aromatų harmonija.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Pusiau sausas, pusiau saldus ir saldus raudonasis vynas: jaunas, fermentuotas statinėse, su nuoroda „Roble“ (laikytas ąžuolinėse statinėse), pagamintas taikant maceravimo anglies dioksidu metodą ir raudonasis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Jauni raudonieji vynai būna įvairių atspalvių raudonos spalvos su violetiniais atspalviais, skaidrūs.

Nuoroda „Roble“ žymimi raudonieji vynai būna įvairių atspalvių raudonos spalvos be juosiančio rudų ar ochros atspalvių kraštelio, skaidrūs, gali būti matoma vyno rūgšties druskos ir (arba) dažančių medžiagų nuosėdų.

Statinėse fermentuoti raudonieji vynai būna vyšnių raudonumo spalvos su granato atspalviais, skaidrūs.

Raudonieji vynai, pagaminti taikant maceravimo anglies dioksidu metodą, būna vyšnių raudonumo spalvos su violetiniais atspalviais, skaidrūs.

Raudonieji vynai būna įvairių atspalvių raudonos spalvos be juosiančio oranžinių atspalvių kraštelio; skaidrūs, gali būti matoma šiek tiek vyno rūgšties druskos ir (arba) dažančių medžiagų nuosėdų.

Aromatas

Jaunų raudonųjų vynų: gryni, vidutiniškai intensyvūs aromatai ir pirminiai aromatai.

Nuoroda „Roble“ žymimų raudonųjų vynų: gryni, pirminiai ir (arba) augalų aromatai, gali būti juntami uogienės ir (arba) virtų vaisių aromatai, medienos pokvapiai ir (arba) fermentacijos metu įgyti aromatai.

Statinėse fermentuotų raudonųjų vynų: gryni, vidutiniškai intensyvūs raudonųjų vaisių, gėlių ir statinėse įgyti aromatai.

Raudonųjų vynų, pagamintų taikant maceravimo anglies dioksidu metodą: gryni, vidutiniškai intensyvūs ir intensyvūs, vaisių aromatai.

Raudonųjų vynų: gryni pirminiai ir (arba) augalų aromatai, gali būti juntami uogienės ir (arba) virtų vaisių aromatai. Gali atsirasti medienos pokvapių.

Skonis

Subalansuotas – juntama alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir liekamojo cukraus kiekio pusiausvyra.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rūšių „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“ raudonieji vynai

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Rūšies „Crianza“ raudonieji vynai būna įvairių atspalvių raudonos spalvos su kartais juosiančiu švelnių rudų ar ochros atspalvių krašteliu, skaidrūs, gali būti matoma šiek tiek vyno rūgšties druskos ir (arba) dažančių medžiagų nuosėdų.

Rūšių „Reserva“ ir „Gran Reserva“ raudonieji vynai būna įvairių atspalvių raudonos spalvos su kartais juosiančiu rudų ar ochros atspalvių krašteliu, skaidrūs, gali būti matoma šiek tiek vyno rūgšties druskos ir (arba) dažančių medžiagų nuosėdų.

Aromatas

Rūšies „Crianza“ raudonųjų vynų: gryni, pirminiai ir tretiniai aromatai, gali būti juntami uogienės ir (arba) virtų vaisių, ir (arba) antriniai aromatai.

Rūšių „Reserva“ ir „Gran Reserva“ raudonųjų vynų: gryni, pirminiai ir tretiniai aromatai, gali būti juntami uogienės ir (arba) virtų vaisių aromatai.

Skonis

Rūšies „Crianza“ raudonųjų vynų: grynas, subalansuotas, vidutiniškai tvarus, juntama poskonio aromatų ir uodžiant juntamų aromatų harmonija; tvarus, harmoningas.

Rūšių „Reserva“ ir „Gran Reserva“ raudonųjų vynų: grynas, subalansuotas, vidutiniškai tvarus, juntama poskonio aromatų ir uodžiant juntamų aromatų harmonija.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Bendras sieros dioksido kiekis mažesnis nei:

140 mg/l vyno, kuriame liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra mažesnis nei 5 g/l;

160 mg/l vyno, kuriame liekamojo cukraus kiekis, išreikštas gliukozės kiekiu, yra ne mažesnis kaip 5 g/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Rūšinis putojantis baltasis ir rožinis vynas

Organoleptinės savybės

Išvaizda

Rūšinis putojantis baltasis vynas būna skaidrus, tviskus, įvairių atspalvių geltonos, bet ne aukso geltonumo spalvos, su mažais ir ilgai išliekančiais burbuliukais.

Rūšinis putojantis rožinis vynas būna skaidrus, tviskus, įvairių atspalvių rausvos spalvos, su mažais ir ilgai išliekančiais burbuliukais.

Aromatas

Šiems vynams būdingi pirminiai ir (arba) antriniai aromatai, taip pat gali būti juntami statinėse įgyti pokvapiai.

Skonis

Jiems būdingas subalansuotas, vidutiniškai tvarus skonis, gali būti juntamas rūgštumas ir (arba) kartumas (ne per silpnas ir ne per stiprus), juntamas pirminius ir (arba) antrinius aromatus primenantis poskonis, taip pat gali būti juntami statinėse įgyti pokvapiai.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas	g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	11,66
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

—

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Gaminant baltuosius vynus, misa trumpai maceruojama šalčiu ir išgryninama. Visiška ar dalinė (bent 75 %) fermentacija talpyklose ar ąžuolinėse statinėse vyksta kontroliuojamoje < 18 °C temperatūroje.

Gaminant oranžinius vynus, misa reikiamą laiką maceruojama ir fermentuojama su odelėmis, o vėliau atliekamas presavimas.

Gaminant rožinius vynus, maceravimas vyksta 4–12 valandų < 24 °C temperatūroje. Misa išgryninama ir lėtai ne trumpiau kaip penkias dienas fermentuojama kontroliuojamoje < 18 °C temperatūroje.

Gaminant jaunus raudonuosius vynus, misa su odelėmis maceruojama ≥ 48 valandas kontroliuojamoje < 28 °C temperatūroje. Vynas nupilamas, išspaudos išspaudžiamos ir fermentuojama toliau kontroliuojamoje < 25 °C temperatūroje.

Gaminant ledo vyną, vynuogės turi būti skinamos esant ≤ −5 °C temperatūrai, kai vynmedžiai būna sušalę. Uogos spaudžiamos sušalusios ir neatskirtos nuo kotelių. Vynas laikomas statinėse.

Gaminant išlaikytus arba brandintus baltuosius vynus, misa trumpai maceruojama šalčiu ir išgryninama. Fermentacija vyksta kontroliuojamoje temperatūroje. Vėliau vynai gali būti brandinami bet kokios rūšies taroje. Ne trumpiau kaip du mėnesius medinėje taroje brandinti vynai gali būti pateikiami su nuoroda „Roble“ (laikyti ąžuolinėse statinėse) arba nuoroda „Laikyti medinėje taroje ir (arba) statinėse“.

Gaminant išlaikytus arba brandintus rožinius vynus, ne mažiau kaip 85 % vynuogių turi sudaryti raudonųjų vynuogių veislių vynuogės. Maceravimas trunka nuo 4 iki 12 valandų. Misa išgryninama ir fermentuojama kontroliuojamoje temperatūroje. Vėliau vynai gali būti brandinami bet kokios rūšies taroje. Ne trumpiau kaip du mėnesius medinėje taroje brandinti vynai gali būti pateikiami su nuoroda „Roble“ (laikyti ąžuolinėse statinėse) arba nuoroda „Laikyti medinėje taroje ir (arba) statinėse“.

7.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Gluosnio vainiko arba taurės forma genimi baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	7 860
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Gluosnio vainiko arba taurės forma genimi baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	55
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Gluosnio vainiko arba taurės forma genimi raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	6 430
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Gluosnio vainiko arba taurės forma genimi raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	45
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Prie treliažų rišami baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	11 430
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Prie treliažų rišami baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	80
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Prie treliažų rišami raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius	10 000
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Prie treliažų rišami raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	70
Didžiausios išeigos matavimo vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘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. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima šiose Albasetės ir Kuenkos provincijų savivaldybėse įrengtus vynuogynus:

— Albasetės provincijoje: 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, Villavaliente;

— Kuenkos provincijoje: 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, Yémeda.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio santrauka

Šių vynų gamybos vietovė driekiasi tarp dviejų upių slėnių. Jai būdingi molingi, ant klintinio abiejų upių sąnašų pagrindo slūgsantys dirvožemiai, aukšta temperatūra, daugybė saulėtų dienų ir tai, kad nuo gegužės iki rugsėjo joje beveik nelyja. Šios sąlygos palankios augti vietinei vynuogių veislei ‘Bobal’: iš jos vynuogių gaminami malonaus ir intensyvaus aromato su vaisių ir gėlių pokvapiais, puikiai subalansuoto rūgštingumo ir labai intensyvios, ryškios, ilgai neblunkančios spalvos vynai. Iš kitų vynų jie išskiria puikia polifenolių koncentracija ir žemu pH lygiu (bendras polifenolių kiekis didelis, o maceravimas trumpas).

Vynuogių produkto kategorija

5. Rūšinis putojantis vynas

Ryšio santrauka

Šių vynų gamybos vietovė driekiasi tarp dviejų upių slėnių. Jai būdingi molingi, ant klintinio abiejų upių sąnašų pagrindo slūgsantys dirvožemiai, aukšta temperatūra, daugybė saulėtų dienų ir tai, kad nuo gegužės iki rugsėjo joje beveik nelyja. Šios sąlygos palankios augti vietinei vynuogių veislei ‘Bobal’: iš jos vynuogių gaminami malonaus ir intensyvaus aromato su vaisių ir gėlių pokvapiais, puikiai subalansuoto rūgštingumo ir labai intensyvios, ryškios, ilgai neblunkančios spalvos vynai. Iš kitų vynų jie išskiria puikia polifenolių koncentracija ir žemu pH lygiu (bendras polifenolių kiekis didelis, o maceravimas trumpas).

11. **Kiti taikytini reikalavimai**

Reikalavimo/nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMAS

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo arba nukrypti leidžiančios nuostatos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Reikalavimo/nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Manchuela“ žymimų rūšinių putojančių vynų etiketėse galima pateikti nuorodas „Premium“ ir „Reserva“.

Nuoroda „Vino de hielo“ galima žymėti laikantis produkto specifikacijoje nurodyto metodo pagamintą vyną. Šios rūšies vyno analitiniai parametrai atitinka skirtingų rūšių vynui taikomus parametrus, nes sušalusių vynuogių vynas gali būti įvairių taip pat specifikacijoje numatytų rūšių (jaunas, su nuoroda „Roble“, „Crianza“, fermentuotas statinėse ir t. t.) baltasis, rožinis ir raudonasis vynas.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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