C/2026/3565

3.7.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/3565)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Manchuela”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Manchuela”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ar ACVN “Manchuela” apzīmētā produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; to nevar uzskatīt par Savienības grozījumu, jo tas neatbilst nevienam no gadījumiem, kas minēti Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

JAUNA VĪNA VEIDA PIEVIENOŠANA ESOŠAJĀ 1. KATEGORIJĀ

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Ir pievienoti izturēti vai nogatavināti baltvīni un sārtvīni, norādot to analītiskās un organoleptiskās īpašības un ražošanas metodes.

Grozīts produkta specifikācijas 2. un 3. punkts un vienotā dokumenta 6. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

FORMULĒJUMA UZLABOŠANA

Apraksts

Ir svītrots noteikums, saskaņā ar kuru vīna darītavām ir jābūt reģistrētām cilmes vietas nosaukuma "Manchuela" starpnozaru lauksaimniecības pārtikas organizāciju reģistrā. Šis noteikums bija iekļauts iedaļā par ACVN ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšanu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

JAUNAS ŠĶIRNES PIEVIENOŠANA

Apraksts

Pievienota vīnogu šķirne "Albillo Dorado" ("Albilla Dorada").

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

SVĪTROTA PRASĪBA PAR PILDĪŠANU PUDELĒS IZCELSMES VIETĀ

Apraksts

Svītrots noteikums, saskaņā ar kuru pildīšana pudelēs jāveic pudeļu pildīšanas iekārtās, kuras atrodas ražošanas apgabalā esošajās vīna darītavās, kā arī šā ierobežojuma pamatojums.

Attiecīgi ir grozīts produkta specifikācijas 8. punkts un vienotā dokumenta 11. punkts.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Temats

IZMAIŅAS ATTIECĪBĀ UZ DELEĢĒTAJĀM STRUKTŪRĀM

Apraksts

Deleģēto struktūru saraksts ir svītrots, lai gan joprojām ir dota saite to skatīšanai.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 9. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Manchuela”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Manchuela

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīns, mucās raudzēts baltvīns, oranžais vīns un sārtvīni, izturēti vai nogatavināti baltvīni un sārtvīni – sausi.

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Baltvīni – dzeltenu toņu diapazons bez dzintara nokrāsas, dzidri un gaiši.

Mucās raudzēti un izturēti vai nogatavināti baltvīni – dzeltenu toņu diapazons, dzidri.

Oranžais vīns – krāsa no dzeltenas līdz visu toņu oranžai. Ražošanas procesa rezultātā tie var būt duļķaini.

Sārtvīni – viss sārto toņu diapazons, dzidri un caurspīdīgi.

Izturēti vai nogatavināti sārtvīni – viss sārto toņu diapazons, dzidri.

Aromāts

Baltvīni – paskalinot glāzē, tīri vidējas intensitātes aromāti, primārie aromāti.

Mucā raudzēti baltvīni – paskalinot glāzē, tīri vidējas intensitātes aromāti, sekundārie aromāti (radušies raudzēšanas procesā) un/vai terciārie aromāti (radušies, turot vīnu mucā).

Oranžais vīns – paskalinot glāzē, tīri vidējas intensitātes aromāti, primārie aromāti un/vai sekundārie aromāti (radušies raudzēšanas procesā).

Sārtvīni – primārie aromāti un/vai raudzēšanas procesā radušies aromāti.

Izturēti vai nogatavināti baltvīni un sārtvīni – tīri vidējas intensitātes aromāti, sekundārie aromāti (radušies raudzēšanas procesā) un/vai terciārie aromāti (radušies, turot vīnu mucā vai citos traukos).

Garša

Baltvīni – līdzsvarota, var būt ar asu skābumu un/vai rūgtenumu, kas nav ne vājš, ne pārmērīgs, un pēcgaršu, kas atgādina primāros aromātus.

Mucā raudzēti baltvīni – sabalansēta, var būt ar asu skābumu un/vai rūgtenumu, kas nav ne vājš, ne pārmērīgs, ar primāriem aromātiem, sekundāriem aromātiem (radušies raudzēšanas procesā) un/vai terciāriem aromātiem (radušies, turot vīnu mucā).

Oranžais vīns – sabalansēta, var būt ar asu skābumu un/vai rūgtenumu, kas nav ne vājš, ne pārmērīgs. Macerācijas rezultātā tie var būt vidēji strukturēti un miesīgi. Pēcgarša, kas atgādina primāros aromātus.

Sārtvīni – sabalansēta, var būt ar asu skābumu un/vai rūgtenumu, kas nav ne vājš, ne pārmērīgs.

Izturēti vai nogatavināti baltvīni un sārtvīni – sabalansēta, var būt ar noteiktas pakāpes asu skābumu un/vai rūgtenumu, kas nav ne pārmērīgs, ne vājš, ar primāriem aromātiem, sekundāriem aromātiem (radušies raudzēšanas procesā) un/vai terciāriem aromātiem, kas radušies, turot vīnu mucā vai citā traukā.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Baltvīns, mucās raudzēts baltvīns, oranžais vīns un sārtvīni, vidēji sausi, pussaldi un saldi

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Baltvīni – dzeltenu toņu diapazons bez dzintara nokrāsas, dzidri un gaiši.

Mucā raudzēti baltvīni – dzeltenu toņu diapazons, dzidri.

Oranžais vīns – krāsa no dzeltenas līdz visu toņu oranžai. Ražošanas procesa rezultātā tie var būt duļķaini.

Sārtvīni – viss sārto toņu diapazons, dzidri un caurspīdīgi.

Aromāts

Baltvīni – paskalinot glāzē, tīri vidējas intensitātes aromāti, primārie aromāti.

Mucā raudzēti baltvīni – paskalinot glāzē, tīri vidējas intensitātes aromāti, sekundārie aromāti (radušies raudzēšanas procesā) un/vai terciārie aromāti (radušies, turot vīnu mucā).

Oranžais vīns – paskalinot glāzē, tīri vidējas intensitātes aromāti, primārie aromāti un/vai sekundārie aromāti (radušies raudzēšanas procesā).

Sārtvīni – primārie aromāti un/vai raudzēšanas procesā radušies aromāti.

Garša

Līdzsvarota spirta satura, skābuma un atlikumcukuru ziņā.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīni – jauni, mucās raudzēti, *Roble* (ozolkoka mucās nogatavināti), oglekļa dioksīda vidē macerēti sarkanvīni, sausi.

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Jauni sarkanvīni – sarkanās krāsas diapazons ar violetiem toņiem, dzidri.

Roble sarkanvīni – sarkanās krāsas diapazons bez noslieces uz brūnu vai okera nokrāsu malā, dzidri; var parādīties nogulsnēti tartrāti un/vai krāsojošs materiāls.

Mucā raudzēti sarkanvīni – ķiršsarkanā krāsā ar granātsarkaniem toņiem, dzidri.

Oglekļa dioksīda vidē macerēti sarkanvīni – ķiršsarkanā krāsā ar violetiem toņiem, dzidri.

Sarkanvīni – sarkanās krāsas diapazons bez noslieces uz oranžu nokrāsu malā. Dzidri; zemākā līmenī var parādīties nogulsnēti tartrāti un/vai krāsojošs materiāls.

Aromāts

Jauni sarkanvīni – tīri vidējas intensitātes aromāti, primārie aromāti.

Roble sarkanvīni – tīri primārie un/vai augu aromāti, var piemist ievārījuma / termiski apstrādātu augļu aromāti, koksnes notis un/vai raudzēšanas procesā radušies aromāti.

Mucā raudzēti sarkanvīni – tīri vidējas intensitātes aromāti, sarkano augļu, ziedu un mucas aromāti.

Oglekļa dioksīda vidē macerēti sarkanvīni – tīri vidējas/augstas intensitātes aromāti, augļaini.

Sarkanvīni – tīri primārie un/vai augu aromāti, var piemist ievārījuma / termiski apstrādātu augļu aromāti. Var būt koksnes notis.

Garša

Jauni sarkanvīni – līdzsvarota, var būt ar asu skābumu un/vai rūgtenumu, kas nav ne vājš, ne pārmērīgs, vidēji noturīga un ar pēcgaršu, kas atgādina primāros aromātus.

Roble sarkanvīni – skaidra, vidēji noturīga, līdzsvarota, var būt ar noteiktas pakāpes asu skābumu un/vai savelkošu garšu. Pēcgaršā jūtams aromāts, kas atbilst smaržas aromātam.

Mucā raudzēti sarkanvīni – ar tanīniem bagāta un sabalansēta, ar ilgu pēcgaršu, kas atgādina mucas aromātu.

Oglekļa dioksīda vidē macerēti sarkanvīni – vidēji intensīva, līdzsvarota, augļaina pēcgarša.

Sarkanvīni – skaidra, līdzsvarota garša, var būt ar noteiktas pakāpes asu skābumu un/vai savelkošu garšu. Vidēji ilgstoša pēcgarša. Pēcgaršā jūtams aromāts, kas atbilst smaržas aromātam.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīns – jauni, mucās raudzēti, *Roble* (ozolkoka mucās nogatavināti), oglekļa dioksīda vidē macerēti sarkanvīni. Pussausi, pussaldi un saldi.

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Jauni sarkanvīni – sarkanās krāsas diapazons ar violetiem toņiem, dzidri.

Roble sarkanvīni – sarkanās krāsas diapazons bez noslieces uz brūnu vai okera nokrāsu malā, dzidri; var parādīties nogulsnēti tartrāti un/vai krāsojošs materiāls.

Mucā raudzēti sarkanvīni – ķiršsarkanā krāsā ar granātsarkaniem toņiem, dzidri.

Oglekļa dioksīda vidē macerēti sarkanvīni – ķiršsarkanā krāsā ar violetiem toņiem, dzidri.

Sarkanvīni – sarkanās krāsas diapazons bez noslieces uz oranžu nokrāsu malā. Dzidri; zemākā līmenī var parādīties nogulsnēti tartrāti un/vai krāsojošs materiāls.

Aromāts

Jauni sarkanvīni – tīri vidējas intensitātes aromāti, primārie aromāti.

Roble sarkanvīni – tīri primārie un/vai augu aromāti, var piemist ievārījuma / termiski apstrādātu augļu aromāti, koksnes notis un/vai raudzēšanas procesā radušies aromāti.

Mucā raudzēti sarkanvīni – tīri vidējas intensitātes aromāti, sarkano augļu, ziedu un mucas aromāti.

Oglekļa dioksīda vidē macerēti sarkanvīni – tīri vidējas/augstas intensitātes aromāti, augļaini.

Sarkanvīni – tīri primārie un/vai augu aromāti, var piemist ievārījuma / termiski apstrādātu augļu aromāti. Var būt koksnes notis.

Garša

Līdzsvarota spirta satura, skābuma un atlikumcukuru ziņā.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Crianza, Reserva un *Gran Reserva* sarkanvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Crianza sarkanvīni – sarkanās krāsas diapazons, malā var parādīties gaiši brūnas vai okera nokrāsas, dzidri; zemākā līmenī var parādīties nogulsnēti tartrāti un/vai krāsojošs materiāls.

Crianza, Reserva un *Gran Reserva* sarkanvīni – sarkanās krāsas diapazons, malā var parādīties brūnas vai okera nokrāsas, dzidri; zemākā līmenī var parādīties nogulsnēti tartrāti un/vai krāsojošs materiāls.

Aromāts

Crianza sarkanvīni – tīri primārie un terciārie aromāti, var piemist ievārījuma / termiski apstrādātu augļu un/vai sekundārie aromāti.

Crianza, Reserva un *Gran Reserva* sarkanvīni – tīri primārie un terciārie aromāti, var piemist ievārījuma / termiski apstrādātu augļu aromāti.

Garša

Crianza sarkanvīni – tīra, līdzsvarota, vidēji noturīga garša, pēcgaršā jūtams aromāts, kas atbilst smaržas aromātam. Ilga, harmoniska garša.

Crianza, Reserva un *Gran Reserva* sarkanvīni – tīra, līdzsvarota, vidēji noturīga garša, pēcgaršā jūtams aromāts, kas atbilst smaržas aromātam.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Kopējais sēra dioksīda saturs ir mazāks par:

140 mg/l vīnos, kuros atlikumcukuru saturs, kas izteikts ar glikozi, ir mazāks par 5 g/l;

160 mg/l vīnos, kuros atlikumcukuru saturs, kas izteikts ar glikozi, ir vismaz 5 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Augstas kvalitātes dzirkstošie baltvīni un sārtvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Kvalitatīvi dzirkstošie baltvīni – dzidri, gaiši, dzeltenu toņu diapazonā bez zeltainuma, ar nelieliem un noturīgiem burbulīšiem.

Kvalitatīvi dzirkstošie sārtvīni – dzidri, gaiši, sārto toņu diapazonā, ar maziem un noturīgiem burbulīšiem.

Aromāts

Primārie un/vai sekundārie aromāti. Dažas nianses var veidoties atkarībā no tā, cik ilgi vīns izturēts mucās.

Garša

Līdzsvarota, var būt ar asu skābumu un/vai rūgtenumu, kas nav ne vājš, ne pārmērīgs, vidēji noturīga un ar pēcgaršu, kas atgādina primāros un/vai sekundāros aromātus. Dažas nianses var veidoties atkarībā no tā, cik ilgi vīns izturēts mucās.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	4,5
Minimālā kopējā skābuma vienība	grami uz litru, izteikts ar vīnskābi
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11,66
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašās vīndarības metodes

Apraksts

Baltvīni – īsa aukstā macerācija un nostādināšana. Raudzēšana kontrolētā temperatūrā zem 18° C, tvertnēs vai ozolkoka mucās, pilnīgi vai daļēji (vismaz 75 %).

Oranžie vīni – misas macerācija un raudzēšana ar mizām tik ilgi, cik uzskata par vajadzīgu, presēšana pēc raudzēšanas pabeigšanas.

Sārtvīni – macerācija 4–12 stundas temperatūrā, kas zemāka par 24 °C. Misas nostādināšana un lēna raudzēšana vismaz piecas dienas kontrolētā temperatūrā, kas zemāka par 18 °C.

Jauni sarkanvīni – macerācija ar mizām vismaz 48 stundas kontrolētā temperatūrā, kas zemāka par 28 °C. Pēc atdalīšanas un presēšanas raudzēšana turpinās temperatūrā, kas zemāka par 25 °C.

Ledus vīni – vīnogas jānovāc, kad vīnogulājos temperatūra ir –5 °C vai zemāka, t. i., kad ogas ir sasalušas. Tās tiek spiestas sasalušas, bez iepriekšējas atdalīšanas no ķekariem. Vīni tiek izturēti mucās.

Izturēti vai nogatavināti baltvīni – īsa aukstā macerācija un nostādināšana. Raudzēšana kontrolētā temperatūrā. Pēc tam nogatavināšanu var veikt jebkāda veida tvertnē. Ja izmanto koka tvertnes, minimālais laikposms ir divi mēneši, lai varētu izmantot apzīmējumus *Roble* [nogatavināts ozolkoka mucā] vai *Envejecido en madera y/o barrica* [izturēts koksnes tvertnē un/vai mucā].

Izturēti vai nogatavināti sārtvīni – vismaz 85 % izmantoto vīnogu jāpieder pie sarkanogu šķirnēm. Macerācija 4–12 stundas. Misas nostādināšana un raudzēšana kontrolētā temperatūrā. Pēc tam nogatavināšanu var veikt jebkāda veida tvertnē. Ja izmanto koka tvertnes, minimālais laikposms ir divi mēneši, lai varētu izmantot apzīmējumus *Roble* [nogatavināts ozolkoka mucā] vai *Envejecido en madera y/o barrica* [izturēts koksnes tvertnē un/vai mucā].

7.2. *Maksimālais ražas un vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirņu vīnogulāji ar kroņveida vai kausveida vainagu

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	7 860
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirņu vīnogulāji ar kroņveida vai kausveida vainagu

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	55
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirņu vīnogulāji ar kroņveida vai kausveida vainagu

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	6 430
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirņu vīnogulāji ar kroņveida vai kausveida vainagu

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	45
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirņu vīnogulāji, kas audzēti uz špalerām

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	11 430
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Baltogu šķirņu vīnogulāji, kas audzēti uz špalerām

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	80
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirņu vīnogulāji, kas audzēti uz špalerām

Maksimālais ražas iznākums:

Maksimālais ražas iznākums:	10 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sarkanogu šķirņu vīnogulāji, kas audzēti uz špalerām

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	70
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “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”

— “RORJAL TINTA”

— “SAUVIGNON BLANC”

— “SYRAH”

— “TEMPRANILLO” – “CENCIBEL”

— “TINTO VELASCO” – “FRASCO”

— “TOURIGA NACIONAL”

— “VERDEJO”

— “VIOGNIER”

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Apgabalā ietilpst vīndārzi, kas atrodas šādu Albasetes [*Albacete*] un Kvenkas [*Cuenca*] provinču pašvaldību teritorijā:

— Albasetes provincē: *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* un *Villavaliente,*

— Kvenkas provincē: *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* un *Yémeda*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Ražošanas apgabals atrodas starp divu upju ielejām. To raksturo māla augsnes, kuru pamatā ir abu upju sanestie kaļķakmens nogulumi. Gaisa temperatūra ir augsta, laikā no maija līdz septembrim lietus gandrīz nav, un teritorijā ir liels daudzums saules gaismas stundu. Pateicoties visiem šiem faktoriem, tiek audzēti vietējās šķirnes “Bobal” vīnogulāji. No tiem tiek iegūti delikāti un izteikti aromātiski vīni ar augļu un ziedu niansēm, lielisku skābumu un izcilu krāsas intensitāti. Vīni nezaudē intensīvo krāsu, kas tos atšķir no citiem vīniem to augstā polifenolu satura, zemās pH vērtības un augstā *IPT* (kopējo polifenolu skaitļa) dēļ, un šīs īpašības var iegūt bez ilgas macerācijas.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Ražošanas apgabals atrodas starp divu upju ielejām. To raksturo māla augsnes, kuru pamatā ir abu upju sanestie kaļķakmens nogulumi. Gaisa temperatūra ir augsta, laikā no maija līdz septembrim lietus gandrīz nav, un teritorijā ir liels daudzums saules gaismas stundu. Pateicoties visiem šiem faktoriem, tiek audzēti vietējās šķirnes “Bobal” vīnogulāji. No tiem tiek iegūti delikāti un izteikti aromātiski vīni ar augļu un ziedu niansēm, lielisku skābumu un izcilu krāsas intensitāti. Vīni nezaudē intensīvo krāsu, kas tos atšķir no citiem vīniem to augstā polifenolu satura, zemās pH vērtības un augstā *IPT* (kopējo polifenolu skaitļa) dēļ, un šīs īpašības var iegūt bez ilgas macerācijas.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

MARĶĒŠANA

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Prasības/atkāpes apraksts

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Manchuela" apzīmēto augstas kvalitātes dzirkstošo vīnu etiķetēs drīkst izmantot apzīmējumus *Premium* un *Reserva*.

Vīnam var izmantot apzīmējumu *Vino de Hielo* [ledus vīns], ja tas ražots saskaņā ar produkta specifikāciju. Šā vīna analītiskās īpašības ir tādas, kādas noteiktas dažādu veidu vīniem. Ledus vīni var būt dažādu veidu baltvīni, sārtvīni un sarkanvīni, piemēram, jauni, *Roble*, *Crianza* vai mucās raudzēti vīni, kā noteikts specifikācijā.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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