C/2026/3565

3.7.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/3565)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Manchuela"

EU-referentienummer: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Naam van het product**

"Manchuela"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening). Dirección General de Alimentación (Directoraat-generaal Voedselvoorziening). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen).

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen van het productdossier van de BOB "Manchuela" een standaardwijziging van het productdossier zijn, aangezien zij niet kunnen worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, omdat zij niet onder een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen bedoelde situaties vallen, dat wil zeggen dat zij: geen wijziging omvatten in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken; geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

INVOERING VAN EEN NIEUWE WIJNTYPOLOGIE IN DE BESTAANDE CATEGORIE 1.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

Toegevoegd zijn geouderde of opgevoede/gerijpte witte en roséwijnen, samen met hun analytische en organoleptische kenmerken en productiemethoden.

De punten 2 en 3 van het productdossier en punt 6 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

REDACTIONELE VERBETERING.

Beschrijving

De verplichting om wijnmakerijen te registreren in het Registro de la Organización Interprofesional Agroalimentaria (register van de agro-voedselbrancheorganisatie) voor de oorsprongsbenaming "Manchuela", die was opgenomen in het deel over de afbakening van het geografische gebied van de BOB, is geschrapt.

Punt 4 van het productdossier is dienovereenkomstig gewijzigd en het enig document blijft onveranderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

TOEVOEGING VAN EEN NIEUW RAS.

Beschrijving

Het ras albillo dorado (albilla dorada) is toegevoegd.

Punt 6 van het productdossier en punt 8 van het enig document zijn gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

SCHRAPPING VAN DE VERPLICHTING OM IN HET GEBIED VAN OORSPRONG TE BOTTELEN.

Beschrijving

De bepaling dat het bottelen moet plaatsvinden in wijnmakerijen die gevestigd zijn in faciliteiten in het productiegebied, is geschrapt, evenals de rechtvaardiging voor dit verbod.

Punt 8 van het productdossier en punt 11 van het enig document zijn gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

WIJZIGING VAN GEDELEGEERDE INSTANTIES.

Beschrijving

De lijst van gedelegeerde instanties is geschrapt, maar de link om ze te raadplegen wordt behouden.

Punt 9 van het productdossier is dienovereenkomstig gewijzigd en het enig document blijft onveranderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Manchuela"

EU-referentienummer: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Naam van het product**

"Manchuela"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Indeling van de wijn overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnproduct

Witte wijn, in het vat gegiste witte wijn, oranje wijn en roséwijn; witte en roséwijnen die zijn geouderd of opgevoed/gerijpt. Het zijn droge wijnen.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Witte wijn: verschillende tinten geel, maar niet amberkleurig, helder en glinsterend.

In het vat gegiste witte wijnen die zijn geouderd of opgevoed/gerijpt: verschillende tinten geel en helder van kleur.

Oranje wijn: de kleur varieert van geel tot oranje in alle schakeringen. Er kan troebelheid optreden die specifiek is voor het productieproces.

Roséwijn: alle schakeringen van roze, helder en transparant.

Roséwijnen die zijn geouderd of opgevoed/gerijpt: alle schakeringen van roze en helder.

Aroma

Witte wijn: zuivere aroma's van gemiddelde intensiteit na het schudden van het glas, primaire aroma's.

In het vat gegiste witte wijnen: zuivere aroma's van gemiddelde intensiteit na het schudden van het glas, secundaire aroma's (als gevolg van gisting) en/of tertiaire aroma's (als gevolg van verblijf in het vat).

Oranje wijn: zuivere aroma's van gemiddelde intensiteit na het schudden van het glas, primaire aroma's en/of secundaire aroma's (als gevolg van gisting).

Roséwijn: primaire en/of gistingsaroma's.

Witte en roséwijnen die zijn geouderd of opgevoed/gerijpt: zuivere aroma's van gemiddelde intensiteit, secundaire aroma's (als gevolg van gisting) of tertiaire aroma's (als gevolg van verblijf in houten vaten of andere soorten recipiënten).

Smaak

Witte wijn: evenwichtige smaak, met soms een zure en/of bittere toets (die niet te weinig noch te veel aanwezig is) en een afdronk die doet denken aan primaire aroma's.

In het vat gegiste witte wijnen: evenwichtige smaak, met soms een zure en/of bittere toets (die niet te weinig noch te veel aanwezig is), primaire aroma's, secundaire aroma's (als gevolg van gisting) en/of tertiaire aroma's (als gevolg van verblijf in het vat).

Oranje wijn: evenwichtige smaak, met soms een zure en/of bittere toets (die niet te weinig noch te veel aanwezig is). Ze kunnen een gematigde structuur en body hebben die kenmerkend zijn voor de maceratie. Afdronk die doet denken aan primaire aroma's.

Roséwijn: evenwichtige smaak, met soms een zure en/of bittere toets (die niet te weinig noch te veel aanwezig is).

Witte en roséwijnen die zijn geouderd of opgevoed/gerijpt: evenwichtige smaak, met soms een zure en/of bittere toets (die niet te weinig noch te veel aanwezig is), primaire aroma's, secundaire aroma's (als gevolg van gisting) en/of tertiaire aroma's (als gevolg van verblijf in houten vaten of in andere recipiënten).

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Witte wijn, in het vat gegiste witte wijn, oranje wijn en roséwijn, halfdroog, halfzoet en zoet.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Witte wijn: verschillende tinten geel, maar niet amberkleurig, helder en glinsterend.

In het vat gegiste witte wijnen: verschillende tinten geel en helder van kleur.

Oranje wijn: de kleur varieert van geel tot oranje in alle schakeringen. Er kan troebelheid optreden die specifiek is voor het productieproces.

Roséwijn: alle schakeringen van roze, helder en transparant.

Aroma

Witte wijn: zuivere aroma's van gemiddelde intensiteit na het schudden van het glas, primaire aroma's.

In het vat gegiste witte wijnen: zuivere aroma's van gemiddelde intensiteit na het schudden van het glas, secundaire aroma's (als gevolg van gisting) en/of tertiaire aroma's (als gevolg van verblijf in het vat).

Oranje wijn: zuivere aroma's van gemiddelde intensiteit na het schudden van het glas, primaire aroma's en/of secundaire aroma's (als gevolg van gisting).

Roséwijn: primaire en/of gistingsaroma's.

Smaak

Evenwichtig wijnen wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rode wijn: jong, in het vat gegist, "roble"-wijn (eikenvat), koolzuurmaceratie en rode wijn. Het zijn droge wijnen.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Jonge rode wijn: verschillende tinten rood met een vleugje violet, helder van kleur.

Rode "roble"-wijn: verschillende tinten rood, maar niet bruin of donkerrood. Het zijn heldere wijnen. Lichte vorming van neerslag van wijnsteenzout en/of kleurstoffen is mogelijk.

In het vat gegiste rode wijnen: kersenrood van kleur met granaatrode tinten, zuiver van kleur.

Rode wijnen waarop koolzuurmaceratie wordt toegepast: kersenrood van kleur met paarsachtige tinten, zuiver van kleur.

rode wijnen: verschillende tinten rood in de kleur, maar niet oranje. Helder van kleur. Lichte vorming van neerslag van wijnsteenzout en/of kleurstoffen is mogelijk.

Aroma

Jonge rode wijn: Zuivere aroma's, gemiddelde intensiteit, primaire aroma's.

Rode "roble"-wijn: zuivere, primaire en/of plantaardige aroma's. Er kunnen toetsen van jam/compote, houtachtige toetsen en/of aroma's van gisting aanwezig zijn.

In het vat gegiste rode wijnen: heldere aroma's van rode vruchten met een gemiddelde intensiteit, bloemige en houtachtige toetsen.

Rode wijnen waarop koolzuurmaceratie wordt toegepast: zuivere, fruitige aroma's, gemiddelde tot hoge intensiteit.

rode wijnen: zuivere, primaire en/of plantaardige aroma's. Er kunnen toetsen van jam of compote ontstaan. Er kunnen houtachtige toetsen ontstaan.

Smaak

Jonge rode wijn: evenwichtige smaak, met soms een zure en/of bittere toets (die niet te weinig noch te veel aanwezig is) en een afdronk die doet denken aan primaire aroma's.

Rode "roble"-wijn: zuiver in de mond, gemiddelde persistentie, evenwichtige wijnen die een vleugje zuur en/of adstringentie kunnen hebben. Aromatische afdronk in harmonie met de neus.

In het vat gegiste rode wijnen: tannineachtige en evenwichtige wijnen, lang mondgevoel, met houtachtige toetsen.

Rode wijnen waarop koolzuurmaceratie wordt toegepast: gemiddelde intensiteit, evenwichtige en fruitige wijnen.

rode wijnen: zuiver in de mond, evenwichtige wijnen die een vleugje zuur en/of adstringentie kunnen hebben. Gemiddelde persistentie. Aromatische afdronk in harmonie met de neus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rode wijn: jong, in het vat gegist, "roble"-wijn (eikenvat), koolzuurmaceratie en rode wijn. Halfdroog, halfzoet en zoet.

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Jonge rode wijn: verschillende tinten rood met een vleugje violet, helder van kleur.

Rode "roble"-wijn: verschillende tinten rood, maar niet bruin of donkerrood. Het zijn heldere wijnen. Lichte vorming van neerslag van wijnsteenzout en/of kleurstoffen is mogelijk.

In het vat gegiste rode wijnen: kersenrood van kleur met granaatrode tinten, zuiver van kleur.

Rode wijnen waarop koolzuurmaceratie wordt toegepast: kersenrood van kleur met paarsachtige tinten, zuiver van kleur.

rode wijnen: verschillende tinten rood in de kleur, maar niet oranje. Helder van kleur. Lichte vorming van neerslag van wijnsteenzout en/of kleurstoffen is mogelijk.

Aroma

Jonge rode wijn: Zuivere aroma's, gemiddelde intensiteit, primaire aroma's.

Rode "roble"-wijn: zuivere, primaire en/of plantaardige aroma's. Er kunnen toetsen van jam/compote, houtachtige toetsen en/of aroma's van gisting aanwezig zijn.

In het vat gegiste rode wijnen: heldere aroma's van rode vruchten met een gemiddelde intensiteit, bloemige en houtachtige toetsen.

Rode wijnen waarop koolzuurmaceratie wordt toegepast: zuivere, fruitige aroma's, gemiddelde tot hoge intensiteit.

Rode wijnen: zuivere, primaire en/of plantaardige aroma's. Er kunnen toetsen van jam of compote ontstaan. Er kunnen houtachtige toetsen ontstaan.

Smaak

Evenwichtig wijnen wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rode "crianza"-, "reserva"- en "gran reserva"-wijnen

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Rode "crianza"-wijn: verschillende tinten rood, met soms een lichte bruine of okerkleurige rand. Het zijn heldere wijnen. Lichte vorming van neerslag van wijnsteenzout en/of kleurstoffen is mogelijk.

"Reserva" en "Gran Reserva" rode wijnen: verschillende tinten rood, met soms een lichte bruine of oker rand. Het zijn zuivere wijnen. Lichte vorming van neerslag van wijnsteenzout en/of kleurstoffen is mogelijk.

Aroma

Rode "crianza"-wijn: zuivere, primaire en tertiaire aroma's. Aroma's van jam/compote of secundaire aroma's zijn mogelijk.

"Reserva" en "Gran Reserva" rode wijnen: zuivere, primaire en tertiaire aroma's. Aroma's van jam/compote of secundaire aroma's zijn mogelijk.

Smaak

Rode "crianza"-wijn: zuiver, evenwichtig, met een gemiddelde persistentie en een aromatische afdronk in harmonie met de neus. Persistente en harmonieuze wijnen.

"Reserva" en "Gran Reserva" rode wijnen: zuiver, evenwichtig, met een gemiddelde persistentie en een aromatische afdronk in harmonie met de neus.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Totaalgehalte aan zwaveldioxide:

140 mg/l voor wijnen met een gehalte aan restsuiker, uitgedrukt in glucose, van minder dan 5 g/l;

160 mg/l voor wijnen met een gehalte aan restsuiker, uitgedrukt in glucose, van 5 g/l of meer.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Mousserende kwaliteitswijnen (wit en rosé)

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Mousserende kwaliteitswijn wit: helder en glinsterend, met verschillende tinten geel, maar niet goudkleurig; met fijne aanhoudende bubbels.

Rosé mousserende kwaliteitswijn: helder en glinsterend, met fijne, aanhoudende bubbels.

Aroma

Primaire en/of secundaire aroma's, toetsen als gevolg van een mogelijk verblijf in het vat.

Smaak

Evenwichtige wijnen, met een vleugje zuur en/of bitterheid (niet te weinig noch te veel aanwezig), gemiddelde persistentie, met primaire en /of secundaire aroma's in de afdronk en toetsen als gevolg van een mogelijk verblijf in het vat.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,5
Eenheid minimale totale zuurgraad	g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11,66
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

—

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Witte wijn: lichte koude maceratie van de most en bezinking. Totale of gedeeltelijke (ten minste 75 %) fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur < 18 °C in tanks of in eikenhouten vaten.

Oranje wijn: maceratie en gisting van de most met de schillen, zolang als nodig wordt geacht vóór het persen, wanneer de gisting eenmaal is voltooid.

Roséwijn: maceratie gedurende vier tot twaalf uur bij een temperatuur van minder dan 24 °C. Bezinking van de most en trage gisting gedurende ten minste vijf dagen bij een gecontroleerde temperatuur van minder dan 18 °C.

Jonge rode wijn: maceratie van de most met de schillen gedurende ten minste 48 uur bij een gecontroleerde temperatuur van minder dan 28 °C. Na het oversteken en persen gaat de gisting door bij een gecontroleerde temperatuur van minder dan 25 °C.

IJswijn: de druiven worden geoogst wanneer ze aan de wijnstokken een temperatuur van ten hoogste – 5 °C bereiken (wanneer ze bevroren zijn) en worden in bevroren toestand geperst, zonder eerst te worden afgerist. Oudering in het vat.

Witte wijnen die zijn geouderd of opgevoed/gerijpt: lichte koude maceratie van de most en bezinking. Gisting bij een gecontroleerde temperatuur. Vervolgens kunnen ze in elk type vat rijpen en, als het houten vaten zijn, langer dan twee maanden om de woorden “roble” of “envejecido en madera y/o barrica” (geouderd in houten en/of eikenhouten vaten) te kunnen gebruiken.

Roséwijnen die zijn geouderd of opgevoed/gerijpt: verkregen uit ten minste 85 % rode druivenrassen. Maceratie gedurende vier tot twaalf uur. Bezinking en gisting bij een gecontroleerde temperatuur. Vervolgens kunnen ze in elk type vat rijpen en, als het houten vaten zijn, langer dan twee maanden om de woorden “roble” of “envejecido en madera y/o barrica” (geouderd in houten en/of eikenhouten vaten) te kunnen gebruiken.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte druivenrassen met gobeletsnoei

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	7 860
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte druivenrassen met gobeletsnoei

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	55
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe druivenrassen met gobeletsnoei

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	6 430
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe druivenrassen met gobeletsnoei

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	45
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte druivenrassen met spaliermethode

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	11 430
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Witte druivenrassen met spaliermethode

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	80
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe druivenrassen met spaliermethode

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	10 000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Blauwe druivenrassen met spaliermethode

Maximumopbrengsten

Maximumopbrengst	70
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het omvat wijngaarden in de volgende gemeenten in de provincies Albacete en 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 en 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 en Yémeda.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Het productiegebied tussen de valleien van twee rivieren wordt gekenmerkt door kleibodems met kalkhoudende sedimenten die afkomstig zijn van beide rivieren, hoge temperaturen, minimale neerslag van mei tot september en een groot aantal zonuren. Door de combinatie van deze kenmerken kon het inheemse ras bobal worden aangeplant, dat wijnen oplevert met een goede en uitgesproken aromatische intensiteit, met fruitige en florale toetsen, een uitstekende zuurgraad en een hoge kleurintensiteit. De verkregen wijnen hebben een levendige kleur die lang aanhoudt. Deze wijnen onderscheiden zich van andere wijnen dankzij het uitstekende polyfenolgehalte en de lage pH (hoog gehalte aan totale polyfenolen zonder lange maceratie).

Categorie wijnproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

Het productiegebied tussen de valleien van twee rivieren wordt gekenmerkt door kleibodems met kalkhoudende sedimenten die afkomstig zijn van beide rivieren, hoge temperaturen, minimale neerslag van mei tot september en een groot aantal zonuren. Door de combinatie van deze kenmerken kon het inheemse ras bobal worden aangeplant, dat wijnen oplevert met een goede en uitgesproken aromatische intensiteit, met fruitige en florale toetsen, een uitstekende zuurgraad en een hoge kleurintensiteit. De verkregen wijnen hebben een levendige kleur die lang aanhoudt. Deze wijnen onderscheiden zich van andere wijnen dankzij het uitstekende polyfenolgehalte en de lage pH (hoog gehalte aan totale polyfenolen zonder lange maceratie).

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

ETIKETTERING

Rechtskader

nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

aanvullende etiketteringsbepalingen

Titel van de vereiste/afwijking

Op de etiketten van de mousserende kwaliteitswijnen met de beschermde oorsprongsbenaming “Manchuela” mogen de volgende aanduidingen worden vermeld: “Premium” en “Reserva”.

Als de wijn is bereid overeenkomstig het productdossier, mag gebruik worden gemaakt van de vermelding “ijswijn”. Voor dit soort wijn gelden de analytische parameters die zijn bepaald voor de verschillende soorten wijn, aangezien ijswijn wit, rosé of rood kan zijn in de verschillende in het productdossier opgenomen versies (jong, roble, crianza, gegist in het vat enz.).

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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