Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3565)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Manchuela”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026

1. **Nazwa produktu**

„Manchuela”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Dyrekcja Generalna ds. Żywności. Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uznaje tę zmianę w specyfikacji produktu objętego ChNP „Manchuela” za zmianę standardową; nie można jej uznać za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie odpowiada ona żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności: nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym; nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

DODANIE NOWEGO RODZAJU WINA DO ISTNIEJĄCEJ KATEGORII 1

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Wprowadzono leżakowane lub dojrzałe wina białe i różowe, wraz z ich analitycznymi i organoleptycznymi cechami charakterystycznymi oraz metodami produkcji.

Zmieniono pkt 2 i 3 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

POPRAWKI REDAKCYJNE

Opis

Skreślono przepis, zgodnie z którym wytwórnie wina muszą uzyskać wpis do Rejestru Międzybranżowych Organizacji Rolno-Spożywczych Nazwy Pochodzenia Manchuela. Przepis ten pojawił się w części dotyczącej wyznaczenia obszaru geograficznego ChNP.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

DODANIE NOWEJ ODMIANY

Opis

Dodano odmianę winorośli Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 8 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

USUNIĘCIE WYMOGU BUTELKOWANIA W MIEJSCU POCHODZENIA

Opis

Skreślono przepis, zgodnie z którym butelkowanie musi odbywać się w piwnicach winiarskich znajdujących się w zakładach rozlewczych na obszarze produkcji, wraz z uzasadnieniem tego ograniczenia.

Zmieniono pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 11 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ZMIANY DOTYCZĄCE JEDNOSTEK UPOWAŻNIONYCH

Opis

Usunięto wykaz jednostek upoważnionych, choć nadal dostępny jest link umożliwiający jego przeglądanie.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

„Manchuela”

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Manchuela”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo trzecie, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wino białe, wino białe fermentowane w beczce, wino pomarańczowe i wina różowe; leżakowane lub dojrzałe wina białe i różowe. Wszystkie wytrawne.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina białe: różne odcienie żółci, które nie przechodzą w odcień bursztynowy, klarowne i jasne.

Wina białe, fermentowane w beczkach i leżakowane lub dojrzałe: różne odcienie żółci, klarowne.

Wina pomarańczowe: barwa od żółtej po pomarańczową we wszystkich odcieniach. Mogą być mętne w wyniku procesu produkcji.

Wina różowe: cały zakres koloru różowego, klarowne i przejrzyste.

Leżakowane lub dojrzałe wina różowe: cały zakres koloru różowego, klarowne.

Aromat

Wina białe: czyste aromaty o średniej intensywności po zamieszaniu w kieliszku, aromaty pierwotne.

Wina białe fermentowane w beczkach: czyste aromaty, o średniej intensywności po zamieszaniu w kieliszku, aromaty wtórne (pochodzące z fermentacji) lub trzeciorzędne (wynikające z dojrzewania w beczce).

Wina pomarańczowe: czyste aromaty o średniej intensywności po zamieszaniu w kieliszku, aromaty pierwotne lub wtórne (pochodzące z fermentacji).

Wina różowe: aromaty pierwotne lub aromaty pochodzące z fermentacji.

Leżakowane lub dojrzałe wina białe i różowe: czyste aromaty o średniej intensywności, aromaty wtórne (pochodzące z fermentacji) lub trzeciorzędne (wynikające z dojrzewania w beczce lub w innych rodzajach naczyń).

Smak

Wina białe: zrównoważone, mogą charakteryzować się wyrazistą kwasowością lub goryczą, która nie jest ani zbyt słaba, ani nadmierna, oraz posmakiem z wyczuwalnymi aromatami pierwotnymi.

Wina białe fermentowane w beczkach: zrównoważone, mogą charakteryzować się wyrazistą kwasowością lub goryczą, która nie jest ani zbyt słaba, ani nadmierna, aromatami pierwotnymi, wtórnymi (pochodzącymi z fermentacji) lub trzeciorzędnymi (wynikającymi z dojrzewania w beczce).

Wina pomarańczowe: zrównoważone, mogą charakteryzować się wyrazistą kwasowością lub goryczą, która nie jest ani zbyt słaba, ani nadmierna. Mogą mieć umiarkowaną strukturę i intensywność wynikające z maceracji. W posmaku wyczuwalne są aromaty pierwotne.

Wina różowe: zrównoważone, mogą charakteryzować się wyrazistą kwasowością lub goryczą, która nie jest ani zbyt słaba, ani nadmierna.

Leżakowane lub dojrzałe wina białe i różowe: zrównoważone, mogą charakteryzować się pewną kwasowością lub goryczą, która nie jest ani nadmierna, ani zbyt słaba, aromatami pierwotnymi, wtórnymi (pochodzącymi z fermentacji) lub trzeciorzędnymi, wynikającymi z dojrzewania w beczce lub naczyniu innego rodzaju.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

—

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino białe, wino białe fermentowane w beczce, wino pomarańczowe i wina różowe, półwytrawne, półsłodkie i słodkie

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina białe: różne odcienie żółci, które nie przechodzą w odcień bursztynowy, klarowne i jasne.

Wina białe fermentowane w beczkach: różne odcienie żółci, klarowne.

Wina pomarańczowe: barwa od żółtej po pomarańczową we wszystkich odcieniach. Mogą być mętne w wyniku procesu produkcji.

Wina różowe: cały zakres koloru różowego, klarowne i przejrzyste.

Aromat

Wina białe: czyste aromaty o średniej intensywności po zamieszaniu w kieliszku, aromaty pierwotne.

Wina białe fermentowane w beczkach: czyste aromaty, o średniej intensywności po zamieszaniu w kieliszku, aromaty wtórne (pochodzące z fermentacji) lub trzeciorzędne (wynikające z dojrzewania w beczce).

Wina pomarańczowe: czyste aromaty o średniej intensywności po zamieszaniu w kieliszku, aromaty pierwotne lub wtórne (pochodzące z fermentacji).

Wina różowe: aromaty pierwotne lub aromaty pochodzące z fermentacji.

Smak

Wyważony pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i cukru resztkowego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	10
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

—

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone: młode, fermentowane w beczkach, „Roble" [leżakowane w dębie], z maceracji węglowej oraz wina czerwone. Wszystkie wytrawne.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Młode wina czerwone: różne odcienie czerwieni z fioletowymi refleksami, klarowne.

Wina czerwone „Roble": różne odcienie czerwieni, które nie przechodzą w odcienie brązowe ani ochrowe na obwódce, klarowne; mogą występować wytrącone winiany lub materiały barwiące.

Wina czerwone fermentowane w beczkach: barwa wiśniowoczerwona z odcieniami granatu, klarowne.

Wina czerwone wytwarzane metodą maceracji węglowej: barwa wiśniowoczerwona z odcieniami fioletu, klarowne.

Wina czerwone: różne odcienie czerwieni, które nie przechodzą w odcienie pomarańczowe na obwódce. Klarowne; mogą występować niewielkie ilości wytrąconych winianów lub materiałów barwiących.

Aromat

Młode wina czerwone: czyste aromaty o średniej intensywności, aromaty pierwotne.

Wina czerwone „Roble": czyste aromaty, pierwotne lub roślinne, mogą występować aromaty konfitury/gotowanych owoców, nuty drzewne lub aromaty pochodzące z fermentacji.

Wina czerwone fermentowane w beczkach: czyste aromaty o średniej intensywności, aromaty czerwonych owoców, kwiatów i beczki.

Wina czerwone wytwarzane metodą maceracji węglowej: czyste aromaty o średniej/dużej intensywności, owocowe.

Wina czerwone: czyste aromaty, pierwotne lub roślinne, mogą mieć aromaty konfitury/gotowanych owoców. Mogą występować nuty drzewne.

Smak

Młode wina czerwone: zrównoważone, mogą charakteryzować się wyrazistą kwasowością lub goryczą, która nie jest ani zbyt słaba, ani nadmierna, średnią długością oraz posmakiem aromatów pierwotnych.

Wina czerwone „Roble": klarowne, o średniej długości, zrównoważone, mogą charakteryzować się dość wyrazistą kwasowością lub cierpkością. Aromaty w posmaku harmonizują z aromatami wyczuwalnymi w nosie.

Wina czerwone fermentowane w beczkach: taniczne i zrównoważone, o długim posmaku, przywodzącym na myśl beczkę.

Wina czerwone wytwarzane metodą maceracji węglowej: o średniej intensywności, zrównoważone, z owocowym posmakiem.

Wina czerwone: klarowne, równoważone, mogą charakteryzować się dość wyraźną kwasowością lub cierpkością. Średni finisz. Aromaty w posmaku harmonizują z aromatami wyczuwalnymi w nosie.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

—

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wino czerwone: młode, fermentowane w beczkach, „Roble" [leżakowane w dębie], z maceracji węglowej oraz wina czerwone. Wina półwytrawne, półsłodkie i słodkie.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Młode wina czerwone: różne odcienie czerwieni z fioletowymi refleksami, klarowne.

Wina czerwone „Roble": różne odcienie czerwieni, które nie przechodzą w odcienie brązowe ani ochrowe na obwódce, klarowne; mogą występować wytrącone winiany lub materiały barwiące.

Wina czerwone fermentowane w beczkach: barwa wiśniowoczerwona z odcieniami granatu, klarowne.

Wina czerwone wytwarzane metodą maceracji węglowej: barwa wiśniowoczerwona z odcieniami fioletu, klarowne.

Wina czerwone: różne odcienie czerwieni, które nie przechodzą w odcienie pomarańczowe na obwódce. Klarowne; mogą występować niewielkie ilości wytrąconych winianów lub materiałów barwiących.

Aromat

Młode wina czerwone: czyste aromaty o średniej intensywności, aromaty pierwotne.

Wina czerwone „Roble": czyste aromaty, pierwotne lub roślinne, mogą występować aromaty konfitury/gotowanych owoców, nuty drzewne lub aromaty pochodzące z fermentacji.

Wina czerwone fermentowane w beczkach: czyste aromaty o średniej intensywności, aromaty czerwonych owoców, kwiatów i beczki.

Wina czerwone wytwarzane metodą maceracji węglowej: czyste aromaty o średniej/dużej intensywności, owocowe.

Wina czerwone: czyste aromaty, pierwotne lub roślinne, mogą mieć aromaty konfitury/gotowanych owoców. Mogą występować nuty drzewne.

Smak

Wyważony pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i cukru resztkowego.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	9
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

—

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wina czerwone „Crianza", „Reserva" i „Gran Reserva"

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina czerwone „Crianza": różne odcienie czerwieni, na obwódce mogą pojawić się odcienie jasnego brązu lub ochry, klarowne; mogą występować niewielkie ilości wytrąconych winianów lub materiałów barwiących.

Wina czerwone „Reserva" i „Gran Reserva": różne odcienie czerwieni, na obwódce mogą pojawić się odcienie brązu lub ochry, klarowne; mogą występować niewielkie ilości wytrąconych winianów lub materiałów barwiących.

Aromat

Wina czerwone „Crianza": czyste aromaty, pierwotne i trzeciorzędne, mogą występować aromaty konfitury/gotowanych owoców lub aromaty wtórne.

Wina czerwone „Reserva" i „Gran Reserva": czyste aromaty, pierwotne i trzeciorzędowe, mogą występować aromaty konfitury/gotowanych owoców.

Smak

Wina czerwone „Crianza": czyste, zrównoważone, o średniej długości, aromaty w posmaku harmonizują z aromatami wyczuwalnymi w nosie. Smak długi i harmonijny.

Wina czerwone „Reserva" i „Gran Reserva": czyste, zrównoważone, o średniej długości, aromaty w posmaku harmonizują z aromatami wyczuwalnymi w nosie.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

Całkowita zawartość dwutlenku siarki poniżej:

140 mg/l w winach o zawartości cukru resztkowego poniżej 5 g/l, wyrażonej jako glukoza.

160 mg/l w winach o zawartości cukru resztkowego wynoszącej co najmniej 5 g/l, wyrażonej jako glukoza.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Gatunkowe musujące wina białe i różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Białe gatunkowe wina musujące: klarowne, jasne, w różnych odcieniach żółci, które nie przechodzą w odcienie złote, z małymi i utrzymującymi się bąbelkami.

Różowe gatunkowe wina musujące: klarowne, jasne, w różnych odcieniach różu, z małymi i utrzymującymi się bąbelkami.

Aromat

Aromaty pierwotne i/lub wtórne. Określone nuty mogą pojawić się w związku z ewentualnym leżakowaniem wina w beczce.

Smak

Zrównoważony, może charakteryzować się wyrazistą kwasowością lub goryczą, która nie jest ani zbyt słaba, ani nadmierna, średnią długością oraz posmakiem aromatów pierwotnych lub wtórnych. Określone nuty mogą pojawić się w związku z ewentualnym leżakowaniem wina w beczce.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	11,66
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące analitycznych cech charakterystycznych

—

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w stosownych przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wina białe: krótka maceracja na zimno i osadzanie. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze, poniżej 18 °C w zbiornikach lub beczkach dębowych, całkowicie lub częściowo (co najmniej 75 %).

Wina pomarańczowe: maceracja i fermentacja moszczu z zachowaniem kontaktu ze skórką tak długo, jak jest to konieczne przed tłoczeniem, po zakończeniu fermentacji.

Wina różowe: maceracja przez okres od 4 do 12 godzin w temperaturze poniżej 24 °C. Osadzanie moszczu i powolna fermentacja przez co najmniej pięć dni w kontrolowanej temperaturze poniżej 18 °C.

Młode wina czerwone: maceracja z zachowaniem kontaktu ze skórką przez co najmniej 48 godzin w kontrolowanej temperaturze poniżej 28 °C. Wyjmowanie z kadzi i odciskanie, dalsza fermentacja w temperaturze poniżej 25 °C.

Wino lodowe: winogrona muszą zostać zebrane w temperaturze na krzewach winorośli wynoszącej minus 5 °C lub niższej, tj. muszą być zmrożone. Są wyciskane w stanie zmrożonym, bez wcześniejszego odszypułkowania. Dojrzewanie w beczkach.

Leżakowane lub dojrzałe wina białe: krótka maceracja na zimno i osadzanie. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze. Następnie wina mogą dojrzewać w naczyniu dowolnego rodzaju. W przypadku stosowania naczyń drewnianych minimalny okres dojrzewania wynosi dwa miesiące, aby możliwe było użycie określeń „Roble" [leżakowane w dębie] lub „Envejecido en madera y/o barrica" [dojrzewające w drewnie lub beczce].

Leżakowane lub dojrzałe wina różowe: Co najmniej 85 % użytych winogron musi pochodzić z odmian czerwonych. Maceracja przez okres od 4 do 12 godzin. Osadzanie moszczu i fermentacja w kontrolowanej temperaturze. Następnie wina mogą dojrzewać w naczyniu dowolnego rodzaju. W przypadku stosowania naczyń drewnianych minimalny okres dojrzewania wynosi dwa miesiące, aby możliwe było użycie określeń „Roble" [leżakowane w dębie] lub „Envejecido en madera y/o barrica" [dojrzewające w drewnie lub beczce].

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli, prowadzone w formie głowy lub kielicha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	7 860
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli, prowadzone w formie głowy lub kielicha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	55
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli, prowadzone w formie głowy lub kielicha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	6 430
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli, prowadzone w formie głowy lub kielicha

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	45
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli, palikowane

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	11 430
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe odmiany winorośli, palikowane

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	80
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli, palikowane

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	10 000
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone odmiany winorośli, palikowane

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	70
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obejmuje winnice położone w następujących gminach w prowincjach Albacete i Cuenca:

— Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya i Villavaliente.

— Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora i Yémeda.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Obszar produkcji leży między dwiema dolinami rzek. Charakteryzuje się gliniastymi glebami na osadach wapiennych z dwóch rzek. Temperatury są wysokie, prawie bez opadów między majem a wrześniem, przy wielogodzinnym nasłonecznieniu. Wszystkie te czynniki doprowadziły do powstania lokalnej odmiany Bobal. Rezultatem są wina o delikatnej i wyrazistej intensywności aromatów, z nutami owocowymi i kwiatowymi, doskonałą kwasowością i dużą intensywnością barwy. Wina bez długiej maceracji nie tracą swojego intensywnego koloru ze względu na zawartość polifenoli, niski poziom pH i wysoki indeks IPT [wskaźnik całkowitej zawartości polifenoli], co wyróżnia je spośród innych win.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Obszar produkcji leży między dwiema dolinami rzek. Charakteryzuje się gliniastymi glebami na osadach wapiennych z dwóch rzek. Temperatury są wysokie, prawie bez opadów między majem a wrześniem, przy wielogodzinnym nasłonecznieniu. Wszystkie te czynniki doprowadziły do powstania lokalnej odmiany Bobal. Rezultatem są wina o delikatnej i wyrazistej intensywności aromatów, z nutami owocowymi i kwiatowymi, doskonałą kwasowością i dużą intensywnością barwy. Wina bez długiej maceracji nie tracą swojego intensywnego koloru ze względu na zawartość polifenoli, niski poziom pH i wysoki indeks IPT [wskaźnik całkowitej zawartości polifenoli], co wyróżnia je spośród innych win.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

Przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Gatunkowe wina musujące objęte ChNP „Manchuela" mogą być opatrzone etykietami zawierającymi określenia: „Premium" i „Reserva".

Wino może być oznaczone określeniem „Vino de Hielo" [wino lodowe], jeżeli zostało wyprodukowane zgodnie ze specyfikacją produktu. Parametry analityczne tego wina są określone w odniesieniu do różnych rodzajów wina. Wina lodowe mogą być białe, różowe lub czerwone, w różnych stylach określonych również w specyfikacji produktu, takich jak młode, „Roble", „Crianza" lub fermentowane w beczkach.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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