C/2026/3565

3.7.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/3565)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Manchuela“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0046-AM05 – 21. 4. 2026

1. **Názov výrobku**

„Manchuela“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Manchuela“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, pretože nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

DOPLNENIE NOVÉHO DRUHU VÍNA DO EXISTUJÚCEJ KATEGÓRIE 1

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Zavádzajú sa vyzreté alebo vyzrievajúce biele a ružové vína, pričom sa uvádzajú ich analytické a organoleptické vlastnosti a výrobné metódy.

Zmenili sa body 2 a 3 špecifikácie výrobku a bod 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

SPRESNENIE ZNENIA

Opis

Vypustilo sa ustanovenie, na základe ktorého sa vyžadovalo, aby vinárske podniky boli zapísané v registri medziodborových agropotravinárskych organizácií s označením pôvodu „Manchuela“. Toto ustanovenie sa uvádzalo v oddiele o vymedzení zemepisnej oblasti CHOP.

Táto zmena sa týka bodu 4 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

PRIDANIE NOVEJ ODRODY

Opis

Doplnila sa odroda viniča Albillo Dorado (Albilla Dorada).

Táto zmena sa týka bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

VYPUSTILA SA POŽIADAVKA NA FĽAŠOVANIE NA MIESTE PÔVODU

Opis

Vypustilo sa ustanovenie, na základe ktorého sa vyžadovalo, aby sa fľašovanie uskutočňovalo vo vinárskych podnikoch pri zariadeniach na fľašovanie vo výrobnej oblasti, spolu s odôvodnením tohto obmedzenia.

Zmenil sa bod 8 špecifikácie výrobku a bod 11 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY V DELEGOVANÝCH ORGÁNOCH

Opis

Vypustil sa zoznam delegovaných orgánov, hoci odkaz na jeho zobrazenie je stále k dispozícii.

Táto zmena sa týka bodu 9 špecifikácie výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Manchuela“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A0046-AM05 – 21. 4. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Manchuela“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele víno, biele víno kvasené v sude, oranžové víno a ružové vína, vyzreté alebo vyzrievajúce biele a ružové vína. Všetky sú suché.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Biele vína: škála žltých odtieňov bez prechodu do jantárovej, jasné a iskrivé.

Biele vína, kvasené a vyzreté alebo vyzrievajúce v barikových sudoch: škála žltých odtieňov a jasný vzhľad.

Oranžové víno: od žltej po oranžovú farbu vo všetkých odtieňoch. V dôsledku výrobného procesu môžu byť zakalené.

Ružové vína: celá škála ružových odtieňov, jasné a číre.

Vyzreté alebo vyzrievajúce ružové vína: celá škála ružových odtieňov a jasný vzhľad.

Aróma

Biele vína: čisté arómy, stredne intenzívne pri miešaní krúživým pohybom v pohári, primárne arómy.

Biele vína kvasené v barikových sudoch: čisté arómy, stredne intenzívne pri miešaní krúživým pohybom v pohári, sekundárne arómy (z kvasenia) a/alebo terciárne arómy (v dôsledku času vyzrievania v sude).

Oranžové víno: čisté arómy, stredne intenzívne pri miešaní krúživým pohybom v pohári, primárne arómy a/alebo sekundárne arómy (z kvasenia).

Ružové vína: primárne arómy a/alebo arómy z kvasenia.

Vyzreté alebo vyzrievajúce biele a ružové vína: čisté arómy, stredne intenzívne, sekundárne arómy (z kvasenia) a/alebo terciárne arómy (v dôsledku času vyzrievania v sude alebo v iných druhoch nádob).

Chuť

Biele vína: vyvážená, môže mať v sebe ostrú kyslosť a/alebo horkosť, ktorá nie je ani slabá, ani nadmerná, a dochuť, ktorá pripomína primárne arómy.

Biele vína kvasené v barikových sudoch: vyvážená, môže mať v sebe ostrú kyslosť a/alebo horkosť, ktorá nie je ani slabá, ani nadmerná, primárne arómy, sekundárne arómy (z kvasenia) a/alebo terciárne arómy (v dôsledku času vyzrievania v sude).

Oranžové víno: vyvážená, môže mať v sebe ostrú kyslosť a/alebo horkosť, ktorá nie je ani slabá, ani nadmerná. Víno môže mať strednú štruktúru a telo, ktoré sú výsledkom macerácie. Dochuť, ktorá pripomína primárne arómy.

Ružové vína: vyvážená, môže mať v sebe ostrú kyslosť a/alebo horkosť, ktorá nie je ani slabá, ani nadmerná.

Vyzreté alebo vyzrievajúce biele a ružové vína: vyvážená, môže mať v sebe určitú kyslosť a/alebo horkosť, ktorá nie je ani nadmerná, ani slabá, primárne arómy, sekundárne arómy (z kvasenia) a/alebo terciárne arómy v dôsledku času vyzrievania v sude alebo v inom druhu nádoby, v ktorej sa víno určitý čas nachádzalo.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10,5
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele víno, biele víno kvasené v sude, oranžové víno a ružové vína, polosuché, polosladké a sladké

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Biele vína: škála žltých odtieňov bez prechodu do jantárovej, jasné a iskrivé.

Biele vína kvasené v barikových sudoch: škála žltých odtieňov a jasný vzhľad.

Oranžové víno: od žltej po oranžovú farbu vo všetkých odtieňoch. V dôsledku výrobného procesu môžu byť zakalené.

Ružové vína: celá škála ružových odtieňov, jasné a číre.

Aróma

Biele vína: čisté arómy, stredne intenzívne pri miešaní krúživým pohybom v pohári, primárne arómy.

Biele vína kvasené v barikových sudoch: čisté arómy, stredne intenzívne pri miešaní krúživým pohybom v pohári, sekundárne arómy (z kvasenia) a/alebo terciárne arómy (v dôsledku času vyzrievania v sude).

Oranžové víno: čisté arómy, stredne intenzívne pri miešaní krúživým pohybom v pohári, primárne arómy a/alebo sekundárne arómy (z kvasenia).

Ružové vína: primárne arómy a/alebo arómy z kvasenia.

Chuť

Vyvážená z hľadiska obsahu alkoholu, kyslosti a obsahu zvyškového cukru.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	10
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno: mladé víno, víno kvasené v barikových sudoch, víno „Roble“ [dubové], víno vyrobené karbonickou macerációu a červené víno. Všetky sú suché.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Mladé červené vína: škála červených farieb s fialovými odtieňmi, číre.

Červené vína „Roble“: škála červených farieb bez prechodu do hnedých alebo okrových odtieňov na okraji, číre; môžu sa objaviť vyzrážané vínany a/alebo farbivo.

Mladé červené vína kvasené v barikových sudoch: čerešňovočervená farba s granátovými odtieňmi, číre.

Červené vína vyrobené karbonickou macerációu: čerešňovočervená farba s fialovými odtieňmi, číre.

Červené vína: škála červených farieb bez prechodu do oranžovej na okraji. Číre; môže sa objaviť nízka úroveň vyzrážaných vínanov a/alebo farbiva.

Aróma

Mladé červené vína: čisté arómy, stredne intenzívne, primárne arómy.

Červené vína „Roble“: čisté arómy, primárne a/alebo rastlinné, môže mať arómy džemu/vareného ovocia, drevité tóny a/alebo arómy z kvasenia.

Mladé červené vína kvasené v barikových sudoch: čisté arómy, stredne intenzívne, arómy červeného ovocia, kvetinové arómy a arómy nadobudnuté pri zrení v sude.

Červené vína vyrobené karbonickou macerációu: čisté arómy, stredne/veľmi intenzívna, ovocné.

Červené vína: čisté arómy, primárne a/alebo rastlinné, môže mať arómy džemu/vareného ovocia. Môžu byť prítomné drevité tóny.

Chuť

Mladé červené vína: vyvážená, môže mať v sebe ostrú kyslosť a/alebo horkosť, ktorá nie je ani slabá, ani nadmerná, stredne dlhá a s dochuťou primárnych aróm.

Červené vína „Roble“: jasná, stredne dlhá, vyvážená, môže mať v sebe miernu ostrú kyslosť a/alebo trpkosť. Arómy v dochuti sú v súlade s arómami vo vôni.

Mladé červené vína kvasené v barikových sudoch: tanínová a vyvážená, dlhá dochuť, pripomínajúca barikový sud.

Červené vína vyrobené karbonickou maceráciou: stredne intenzívna, vyvážená, ovocná dochuť.

Červené vína: jasná, vyvážená, môže mať v sebe miernu ostrú kyslosť a/alebo trpkosť. Stredne dlhá koncovka. Arómy v dochuti sú v súlade s arómami prítomnými vo vôni.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené víno: mladé víno, víno kvasené v barikových sudoch, víno „Roble“ [dubové], víno vyrobené karbonickou maceráciou a červené víno. Polosuché, polosladké a sladké.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Mladé červené vína: škála červených farieb s fialovými odtieňmi, číre.

Červené vína „Roble“: škála červených farieb bez prechodu do hnedých alebo okrových odtieňov na okraji, číre; môžu sa objaviť vyzrážané vínany a/alebo farbivo.

Mladé červené vína kvasené v barikových sudoch: čerešňovočervená farba s granátovými odtieňmi, číre.

Červené vína vyrobené karbonickou maceráciou: čerešňovočervená farba s fialovými odtieňmi, číre.

Červené vína: škála červených farieb bez prechodu do oranžovej na okraji. Číre; môže sa objaviť nízka úroveň vyzrážaných vínanov a/alebo farbiva.

Aróma

Mladé červené vína: čisté arómy, stredne intenzívne, primárne arómy.

Červené vína „Roble“: čisté arómy, primárne a/alebo rastlinné, môže mať arómy džemu/vareného ovocia, drevité tóny a/alebo arómy z kvasenia.

Mladé červené vína kvasené v barikových sudoch: čisté arómy, stredne intenzívne, arómy červeného ovocia, kvetinové arómy a arómy nadobudnuté pri zrení v sude.

Červené vína vyrobené karbonickou maceráciou: čisté arómy, stredne/veľmi intenzívna, ovocné.

Červené vína: čisté arómy, primárne a/alebo rastlinné, môže mať arómy džemu/vareného ovocia. Môžu byť prítomné drevité tóny.

Chuť

Vyvážená z hľadiska obsahu alkoholu, kyslosti a obsahu zvyškového cukru.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	9
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	13,3
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené vína druhov „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Červené vína „Crianza“: škála červených farieb, na okraji sa môžu objaviť bledohnedé alebo okrové odtiene, číre; môže sa objaviť nízka úroveň vyzrážaných vínanov a/alebo farbiva.

Červené vína „Reserva“ a „Gran Reserva“: škála červených farieb, na okraji sa môžu objaviť hnedé alebo okrové odtiene, číre; môže sa objaviť nízka úroveň vyzrážaných vínanov a/alebo farbiva.

Aróma

Červené vína „Crianza“: čisté arómy, primárne a terciárne, môže mať arómy džemu/vareného ovocia a/alebo sekundárne arómy.

Červené vína „Reserva“ a „Gran Reserva“: čisté arómy, primárne a terciárne, môže mať arómy džemu/vareného ovocia.

Chuť

Červené vína „Crianza“: jasná, vyvážená, stredne dlhá, arómy v dochuti sú v súlade s arómami vo vôni. Dlhá, harmonická.

Červené vína „Reserva“ a „Gran Reserva“: jasná, vyvážená, stredne dlhá, arómy v dochuti sú v súlade s arómami vo vôni.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	12
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Celkový obsah oxidu siričitého menej ako:

140 mg/l vo vínach s obsahom zvyškového cukru menej ako 5 g/l vyjadreným ako glukóza.

160 mg/l vo vínach s obsahom zvyškového cukru aspoň 5 g/l vyjadreným ako glukóza.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Biele a ružové akostné šumivé vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Biele akostné šumivé vína: číry, jasný, škála žltých farieb bez prechodu do zlatistej, s malými a trvalými bublinkami.

Ružové akostné šumivé vína: číry, jasný, škála ružových farieb, s malými a trvalými bublinkami.

Aróma

Primárne a/alebo sekundárne arómy. V niektorých obdobiach ležania v sudoch sa môžu rozvinúť určité tóny.

Chuť

Vyvážená, môže mať v sebe ostrú kyslosť a/alebo horkosť, ktorá nie je ani slabá, ani nadmerná, stredne dlhá a s dochuťou primárnych a/alebo sekundárnych aróm. V niektorých obdobiach ležania v sudoch sa môžu rozvinúť určité tóny.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10,5
Minimálna celková kyslosť:	4,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	11,66
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Biele vína: krátkodobá studená macerácia a usadzovanie. Kvasenie pri kontrolovaných teplotách nižších ako 18 °C v tankoch alebo dubových sudoch, úplné alebo čiastočné (najmenej 75 %).

Oranžové víno: macerácia a kvasenie muštu s kontaktom so šupkami počas obdobia, ktoré sa považuje za potrebné pred lisovaním, po skončení kvasenia.

Ružové vína: macerácia v trvaní od 4 do 12 hodín pri teplotách nižších ako 24 °C. Usadzovanie muštu a pomalé kvasenie najmenej päť dní pri kontrolovaných teplotách nižších ako 18 °C.

Mladé červené vína: macerácia s kontaktom so šupkami v trvaní najmenej 48 hodín pri kontrolovaných teplotách nižších ako 28 °C. Scedenie a lisovanie, nepretržité kvasenie pri teplotách nižších ako 25 °C.

Ľadové víno: hrozno sa musí zberať pri teplote mínus 5 °C na viniči alebo pri nižšej teplote, t. j. zmrznuté. Lisuje sa, keď je zmrznuté, bez toho, aby sa predtým odstopkovalo. Vyzrievanie v sudoch.

Vyzreté alebo vyzrievajúce biele vína: krátkodobá studená macerácia a usadzovanie. Fermentácia pri kontrolovanej teplote. Následne môžu vyzrievať v akomkoľvek druhu nádoby. Ak sa používajú drevené nádoby, minimálna lehota je dva mesiace, aby sa mohli používať prívlastky „Roble“ [dubové] alebo „Envejecido en madera y/o barrica“ [vyzreté v dreve a/alebo sude].

Vyzreté alebo vyzrievajúce ružové vína: Najmenej 85 % použitého hrozna musí pochádzať z modrých odrôd. Macerácia v trvaní od 4 do 12 hodín. Usadzovanie muštu a fermentácia pri kontrolovanej teplote. Následne môžu vyzrievať v akomkoľvek druhu nádoby. Ak sa používajú drevené nádoby, minimálna lehota je dva mesiace, aby sa mohli používať prívlastky „Roble“ [dubové] alebo „Envejecido en madera y/o barrica“ [vyzreté v dreve a/alebo sude].

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody, vedené na hlavu alebo systémom Gobelet

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	7 860
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody, vedené na hlavu alebo systémom Gobelet

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	55
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Červené muštové odrody, vedené na hlavu alebo systémom Gobelet

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	6 430
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Červené muštové odrody, vedené na hlavu alebo systémom Gobelet

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	45
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody, vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	11 430
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele muštové odrody, vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	80
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Červené muštové odrody, vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	10 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Červené muštové odrody, vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	70
Jednotka maximálneho výnosu:	hektolitre na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zahŕňa vinohrady v týchto obciach v provinciách Albacete a 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 a 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 a Yémeda.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Oblasť produkcie sa nachádza medzi dvomi údoliami riek. Vyznačuje sa ílovitými pôdami, ktorých podklad tvoria vápencové sedimenty týchto dvoch riek. Teploty sú vysoké, od mája do septembra takmer neprší a oblasť príjme veľa hodín slnečného žiarenia. Všetky tieto faktory majú za následok výskyt miestnej odrody Bobal. Výsledkom sú vína jemnej a výraznej aromatickej intenzity, s ovocnými a kvetinovými tónmi, vynikajúcou kyslosťou a výraznou intenzitou farby. Vína nestrácajú svoju intenzívnu farbu, ktorá ich odlišuje od ostatných vín, vďaka svojmu výdatnému množstvu polyfenolov, nízkym hodnotám pH a vysokému IPT [index celkového obsahu polyfenolov] bez dlhých macerácií.

Kategória vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Oblasť produkcie sa nachádza medzi dvomi údoliami riek. Vyznačuje sa ílovitými pôdami, ktorých podklad tvoria vápencové sedimenty týchto dvoch riek. Teploty sú vysoké, od mája do septembra takmer neprší a oblasť príjme veľa hodín slnečného žiarenia. Všetky tieto faktory majú za následok výskyt miestnej odrody Bobal. Výsledkom sú vína jemnej a výraznej aromatickej intenzity, s ovocnými a kvetinovými tónmi, vynikajúcou kyslosťou a výraznou intenzitou farby. Vína nestrácajú svoju intenzívnu farbu, ktorá ich odlišuje od ostatných vín, vďaka svojmu výdatnému množstvu polyfenolov, nízkym hodnotám pH a vysokému IPT [index celkového obsahu polyfenolov] bez dlhých macerácií.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Akostné šumivé vína s CHOP „Manchuela“ môžu mať na etiketách uvedené označenia „Premium“ a „Reserva“.

Pre víno sa môže používať označenie „Vino de Hielo“ [ľadové víno], ak je vyrobené v súlade so špecifikáciou výrobku. Analytické parametre pre toto víno sú parametre, ktoré sú stanovené pre rôzne druhy vín. Ľadové vína môžu byť biele, ružové alebo červené rôznych štýlov, ako sa stanovuje aj v špecifikácii výrobku, napríklad mladé, „Roble“, „Crianza“ alebo vína kvasené v barikových sudoch.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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