Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3565)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Manchuela“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0046-AM05 – 21. april 2026

1. **Ime proizvoda**

„Manchuela“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Manchuela“ standardna sprememba. Ni je mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Natančneje, sprememba: ne vključuje spremembe imena ali uporabe tega imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne more izničiti povezave z geografskim območjem; ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

VKLJUČITEV NOVE VRSTE VINA V OBSTOJEČO KATEGORIJO 1

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Vključena so bila starana ali zorjena bela vina in vina rosé, skupaj z njihovimi analitskimi in organoleptičnimi lastnostmi ter metodami proizvodnje.

Spremenjeni sta bili točki 2 in 3 specifikacije proizvoda ter točka 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

IZBOLJŠANJE BESEDILA

Opis

Črtana je bila zahteva, da se vinske kleti vpišejo v register medpanožnih agroživilskih organizacij označbe porekla „Manchuela“. Ta določba je bila vključena v oddelek o razmejitvi geografskega območja ZOP.

Ta sprememba se nanaša na točko 4 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

VKLJUČITEV NOVE SORTE

Opis

Dodana je bila sorta vinske trte albillo dorado (albilla dorada).

Ta sprememba se nanaša na točko 6 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

ČRTANJE ZAHTEVE GLEDE STEKLENIČENJA NA OBMOČJU POREKLA

Opis

Črtana je bila zahteva, da stekleničenje poteka v vinskih kleteh s polnilnicami znotraj območja proizvodnje, skupaj z utemeljitvijo te omejitve.

Spremenjena je bila točka 8 specifikacije proizvoda in točka 11 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE POOBLAŠČENIH ORGANOV

Opis

Seznam pooblaščenih organov je bil črtan, vendar je povezava do njega še vedno na voljo.

Ta sprememba se nanaša na točko 9 specifikacije in ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Manchuela“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A0046-AM05 – 21. april 2026

1. **Ime**

„Manchuela“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Belo vino, belo vino z vrenjem v sodu, oranžno vino in vino rosé; starano ali zorjeno belo vino in vino rosé, vse suho.

Organoleptične lastnosti

Videz

Bela vina: z vrsto rumenih odtenkov, ki pa ne prehajajo v jantarno barvo, ter so bistra in sijoča.

Bela vina z vrenjem v sodu ter starana ali zorjena bela vina: z vrsto rumenih odtenkov, bistra.

Oranžna vina: njihova barva sega od rumene do oranžne v vseh njenih odtenkih. Zaradi proizvodnega postopka so lahko motna.

Vina rosé: njihova barva zajema celotni razpon rožnatih odtenkov ter so bistra in prosojna.

Starana ali zorjena vina rosé: njihova barva zajema celotni razpon rožnatih odtenkov in so bistra.

Vonj

Bela vina: čist, srednje intenziven, kadar se zavrti v kozarcu, s primarnimi aromami.

Bela vina z vrenjem v sodu: čist, srednje intenziven, kadar se zavrti v kozarcu, s sekundarnimi (vrelnimi) aromami in/ali terciarnimi aromami (ki izhajajo iz ležanja v sodu).

Oranžna vina: čist, srednje intenziven, kadar se zavrti v kozarcu, s primarnimi aromami in/ali sekundarnimi (vrelnimi) aromami.

Vina rosé: s primarnimi aromami in/ali aromami, ki nastanejo pri vrenju.

Starana ali zorjena bela vina in vina rosé: čist, srednje intenziven, s sekundarnimi (vrelnimi) aromami in/ali terciarnimi aromami (ki izhajajo iz ležanja v sodu ali drugih vrstah posod).

Okus

Bela vina: uravnotežen okus, ki ima lahko nekoliko izstopajoče kisline in/ali grenkobo, ki niso niti prešibke niti pretirane, ter pookus po primarnih aromah.

Bela vina z vrenjem v sodu: uravnotežen okus, ki ima lahko nekoliko izstopajoče kisline in/ali grenkobo, ki niso niti prešibke niti pretirane, s primarnimi aromami, sekundarnimi (vrelnimi) aromami in/ali terciarnimi aromami (ki izhajajo iz ležanja v sodu).

Oranžna vina: uravnotežen okus, ki ima lahko nekoliko izstopajoče kisline in/ali grenkobo, ki niso niti prešibke niti pretirane. Lahko imajo srednjo strukturo in srednje telo, kar je posledica maceracije. V pookusu je čutiti primarne arome.

Vina rosé: uravnotežen okus, ki ima lahko nekoliko izstopajoče kisline in/ali grenkobo, ki niso niti prešibke niti pretirane.

Starana ali zorjena bela vina in vina rosé: v ustih uravnotežen, lahko imajo določeno vsebnost kislin in/ali grenkobo, ki niso niti pretirane niti prešibke, s primarnimi aromami, sekundarnimi (vrelnimi) aromami in/ali terciarnimi aromami, ki se razvijejo v sodu ali kateri koli drugi vrsti posode.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino, belo vino z vrenjem v sodu, oranžno vino in vino rosé, polsuho, polsladko in sladko

Organoleptične lastnosti

Videz

Bela vina: z vrsto rumenih odtenkov, ki pa ne prehajajo v jantarno barvo, ter so bistra in sijoča.

Bela vina z vrenjem v sodu: z vrsto rumenih odtenkov, bistra.

Oranžna vina: njihova barva sega od rumene do oranžne v vseh njenih odtenkih. Zaradi proizvodnega postopka so lahko motna.

Vina rosé: njihova barva zajema celotni razpon rožnatih odtenkov ter so bistra in prosojna.

Vonj

Bela vina: čist, srednje intenziven, kadar se zavrti v kozarcu, s primarnimi aromami.

Bela vina z vrenjem v sodu: čist, srednje intenziven, kadar se zavrti v kozarcu, s sekundarnimi (vrelnimi) aromami in/ali terciarnimi aromami (ki izhajajo iz ležanja v sodu).

Oranžna vina: čist, srednje intenziven, kadar se zavrti v kozarcu, s primarnimi aromami in/ali sekundarnimi (vrelnimi) aromami.

Vina rosé: s primarnimi aromami in/ali aromami, ki nastanejo pri vrenju.

Okus

Po deležu alkohola, vsebnosti kislin in ostanku sladkorja so uravnoteženega okusa.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino: mlado vino, vino z vrenjem v sodu, vina „roble“ (z nego v hrastovem sodu), s karbonsko maceracijo in rdeče vino. Vsa vina so suha.

Organoleptične lastnosti

Videz

Mlada rdeča vina: z vrsto rdečih odtenkov z vijoličastimi nadihi, bistra.

Rdeča vina „roble“ (z nego v hrastovem sodu): z vrsto rdečih odtenkov, ki pa na robu ne prehajajo v rjavo ali okrasto barvo, bistra. Opaziti je mogoče oborine tartratov in/ali barvil.

Rdeča vina z vrenjem v sodu: češnjevo rdeče barve z granatnimi odtenki, bistra.

Rdeča vina, pridelana s karbonsko maceracijo: češnjevo rdeče barve z vijoličastimi odtenki, bistra.

Rdeča vina: vrsta rdečih odtenkov, ki pa na robu ne prehajajo v oranžno barvo, bistra. Opaziti je mogoče manjše količine oborin tartratov in/ali barvil.

Vonj

Mlada rdeča vina: čiste arome, srednja intenzivnost, primarne arome.

Rdeča vina „roble“ (z nego v hrastovem sodu): čiste arome, primarne in/ali rastlinske; lahko imajo arome marmelade/kuhanega sadja, lesne note in/ali arome, ki nastanejo pri vrenju.

Rdeča vina z vrenjem v sodu: čiste arome, srednja intenzivnost, arome rdečega jagodičja, cvetlične arome in arome po sodu.

Rdeča vina, pridelana s karbonsko maceracijo: čiste arome, srednja do visoka intenzivnost, sadna.

Rdeča vina: čiste arome, primarne in/ali rastlinske; lahko imajo arome marmelade/kuhanega sadja. Zaznavne so lahko lesne note.

Okus

Mlada rdeča vina: uravnotežen okus, ki ima lahko nekoliko izstopajoče kisline in/ali grenkobo, ki niso niti prešibke niti pretirane, srednje obstojen, s pookusom primarnih arom.

Rdeča vina „roble“ (z nego v hrastovem sodu): čist, srednje obstojen, uravnotežen okus, ki ima rahlo izstopajoče kisline in/ali trpkost. Arome v pookusu so skladne z vonjem.

Rdeča vina z vrenjem v sodu: taničen in uravnotežen okus, dolg pookus po sodu.

Rdeča vina, pridelana s karbonsko maceracijo: srednje intenziven, uravnotežen okus s sadnim pookusom.

Rdeča vina: čist, uravnotežen okus, ki ima lahko rahlo izstopajoče kisline in/ali trpkost. Srednje dolg zaton. Arome v pookusu so skladne z vonjem.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino: mlado vino, vino z vrenjem v sodu, vina „roble“ (z nego v hrastovem sodu), s karbonsko maceracijo in rdeče vino, polsuha, polsladka in sladka.

Organoleptične lastnosti

Videz

Mlada rdeča vina: z vrsto rdečih odtenkov z vijoličastimi nadihi, bistra.

Rdeča vina „roble“ (z nego v hrastovem sodu): z vrsto rdečih odtenkov, ki pa na robu ne prehajajo v rjavo ali okrasto barvo, bistra. Opaziti je mogoče oborine tartratov in/ali barvil.

Rdeča vina z vrenjem v sodu: češnjevo rdeče barve z granatnimi odtenki, bistra.

Rdeča vina, pridelana s karbonsko maceracijo: češnjevo rdeče barve z vijoličastimi odtenki, bistra.

Rdeča vina: vrsta rdečih odtenkov, ki pa na robu ne prehajajo v oranžno barvo, bistra. Opaziti je mogoče manjše količine oborin tartratov in/ali barvil.

Vonj

Mlada rdeča vina: čiste arome, srednja intenzivnost, primarne arome.

Rdeča vina „roble“ (z nego v hrastovem sodu): čiste arome, primarne in/ali rastlinske; lahko imajo arome marmelade/kuhanega sadja, lesne note in/ali arome, ki nastanejo pri vrenju.

Rdeča vina z vrenjem v sodu: čiste arome, srednja intenzivnost, arome rdečega jagodičja, cvetlične arome in arome po sodu.

Rdeča vina, pridelana s karbonsko maceracijo: čiste arome, srednja do visoka intenzivnost, sadna.

Rdeča vina: čiste arome, primarne in/ali rastlinske; lahko imajo arome marmelade/kuhanega sadja. Zaznavne so lahko lesne note.

Okus

Po deležu alkohola, vsebnosti kislin in ostanku sladkorja so uravnoteženega okusa.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,3
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeča vina z izrazi „crianza“ (z zorenjem), „reserva“ in „gran reserva“

Organoleptične lastnosti

Videz

Rdeča vina „crianza“ (z zorenjem): vrsta rdečih odtenkov, na robu se lahko pojavijo bledo rjava ali okrasta barva, bistra. Opaziti je mogoče manjše količine oborin tartratov in/ali barvil.

Rdeča vina „reserva“ in „gran reserva“: vrsta rdečih odtenkov, na robu se lahko pojavi rjava ali okrasta barva, bistra. Opaziti je mogoče manjše količine oborin tartratov in/ali barvil.

Vonj

Rdeča vina „crianza“ (z zorenjem): čiste arome, primarne in terciarne; lahko imajo arome marmelade/kuhanega sadja in/ali sekundarne arome.

Rdeča vina „reserva“ in „gran reserva“: čiste arome, primarne in terciarne; lahko imajo arome marmelade/kuhanega sadja.

Okus

Rdeča vina „crianza“ (z zorenjem): čist, uravnotežen, srednje obstojen okus, arome v pookusu pa so skladne z vonjem. Dolg in skladen pookus.

Rdeča vina „reserva“ in „gran reserva“: čist, uravnotežen, srednje obstojen okus, arome v pookusu pa so skladne z vonjem.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida je manj kot:

140 mg/l pri vinih z ostankom sladkorja manj kot 5 g/l, izraženih kot glukoza,

160 mg/l pri vinih z ostankom sladkorja najmanj 5 g/l, izraženih kot glukoza.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Kakovostna peneča bela vina in vina rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Kakovostna peneča bela vina: bistra, sijoča, z vrsto rumenih odtenkov, ki pa ne prehajajo v zlato barvo, z drobnimi in obstojnimi mehurčki.

Kakovostna peneča vina rosé: bistra, sijoča, z vrsto rožnatih odtenkov, z drobnimi in obstojnimi mehurčki.

Vonj

Primarne in/ali sekundarne arome. Zaznati je mogoče note, ki se razvijejo v sodu.

Okus

Uravnotežen okus, ki ima lahko nekoliko izstopajoče kisline in/ali grenkobo, ki niso niti prešibke niti pretirane, srednje obstojen, s pookusom primarnih in/ali sekundarnih arom. Zaznati je mogoče note, ki se razvijejo v sodu.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,66
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Bela vina: kratka hladna maceracija in usedanje. Vrenje pri nadzorovani temperaturi pod 18 °C v cisternah ali hrastovih sodih, delno ali v celoti (vsaj 75 %).

Oranžna vina: maceracija in vrenje mošta s kožicami trajata tako dolgo, kolikor se zdi potrebno, preden se grozdje po končanem vrenju stisne.

Vina rosé: maceracija traja od 4 do 12 ur pri temperaturah pod 24 °C. Usedanje in počasno vrenje trajata vsaj pet dni pri nadzorovani temperaturi pod 18 °C.

Mlada rdeča vina: maceracija s kožicami traja vsaj 48 ur pri nadzorovani temperaturi pod 28 °C. Po pretakanju in stiskanju se vrenje nadaljuje pri temperaturi pod 25 °C.

Ledeno vino: grozdje se trga, ko je temperatura na trti −5 °C ali manj, torej mora biti zamrznjeno. Stisne se zamrznjeno, brez predhodnega pecljanja. Stara se v sodih.

Starana ali zorjena bela vina: kratka hladna maceracija in usedanje. Vrenje pri nadzorovani temperaturi. Nato lahko zorijo v kateri koli vrsti posode. Pri uporabi lesenih posod mora to obdobje trajati najmanj dva meseca, da se lahko uporabita izraza „roble“ (z nego v hrastovem sodu) ali „envejecido en madera y/o barrica“ (starano v lesu in/ali sodu).

Starana ali zorjena vina rosé: najmanj 85 % uporabljenega grozdja izhaja iz rdečih sort vinske trte. Maceracija traja od 4 do 12 ur. Usedanje mošta in vrenje pri nadzorovani temperaturi. Nato lahko zorijo v kateri koli vrsti posode. Pri uporabi lesenih posod mora to obdobje trajati najmanj dva meseca, da se lahko uporabita izraza „roble“ (z nego v hrastovem sodu) ali „envejecido en madera y/o barrica“ (starano v lesu in/ali sodu).

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte, obrezane v glavo ali kotlasto obliko

Največji donos

Največji donos	7 860
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte, obrezane v glavo ali kotlasto obliko

Največji donos

Največji donos	55
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte, obrezane na glavo ali v kotlasti obliki

Največji donos

Največji donos	6 430
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte, obrezane na glavo ali v kotlasti obliki

Največji donos

Največji donos	45
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte na špalirju

Največji donos

Največji donos	11 430
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bele sorte vinske trte na špalirju

Največji donos

Največji donos	80
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte na špalirju

Največji donos

Največji donos	10 000
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče sorte vinske trte na špalirju

Največji donos

Največji donos	70
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Območje zajema vinograde v naslednjih občinah v pokrajinah Albacete in 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 in 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 in Yémeda.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Območje proizvodnje leži med rečnima dolinama. Zanj so značilna glinasta tla na apnenčasti podlagi iz sedimentov obeh rek. Temperature so visoke, med majem in septembrom skorajda ni dežja, območje pa ima veliko ur sončne svetlobe. Vsi ti dejavniki omogočajo uspevanje lokalne sorte bobal. Rezultat so vina s fino in izrazito aromatično intenzivnostjo ter sadnimi in cvetličnimi notami, odličnimi kislinami in zelo intenzivno barvo. Vina ne izgubijo intenzivne barve, po kateri se razlikujejo od drugih vin zaradi visoke vsebnosti polifenolov, nizkih vrednosti pH in visokega indeksa skupnih polifenolov brez dolge maceracije.

Kategorija proizvoda vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Območje proizvodnje leži med rečnima dolinama. Zanj so značilna glinasta tla na apnenčasti podlagi iz sedimentov obeh rek. Temperature so visoke, med majem in septembrom skorajda ni dežja, območje pa ima veliko ur sončne svetlobe. Vsi ti dejavniki omogočajo uspevanje lokalne sorte bobal. Rezultat so vina s fino in izrazito aromatično intenzivnostjo ter sadnimi in cvetličnimi notami, odličnimi kislinami in zelo intenzivno barvo. Vina ne izgubijo intenzivne barve, po kateri se razlikujejo od drugih vin zaradi visoke vsebnosti polifenolov, nizkih vrednosti pH in visokega indeksa skupnih polifenolov brez dolge maceracije.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

V nacionalni zakonodaji

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Za kakovostna peneča vina z ZOP „Manchuela“ se lahko na etiketah uporabljata izraza „premium“ in „reserva“.

Za vino se lahko uporablja izraz „vino de hielo“ (ledeno vino), če se proizvede v skladu s specifikacijo proizvoda. Analitski parametri, ki se uporabljajo za to vino, so tisti, ki so določeni za različne vrste vina. Ledena vina so lahko bela, rosé ali rdeča z različnimi slogi (mlada vina, vina „roble“ (z nego v hrastovem sodu), vina „crianza“ (z zorenjem) ali vina z vrenjem v sodu), kot so navedeni v specifikaciji proizvoda.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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