C/2026/3565

3.7.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3565)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Manchuela”

Referensnummer: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026

1. **Produktens namn**

”Manchuela”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor. Generaldirektoratet för livsmedelsfrågor. Undergeneraldirektoratet för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel.

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Manchuela är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, eftersom den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

TILLÄGG AV EN NY VINTYP I DEN BEFINTLIGA KATEGORIN 1

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Lagrade eller mogna vita viner och roséviner har införts med sina analytiska och organoleptiska egenskaper och produktionsmetoder.

Punkterna 2 och 3 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

FÖRBÄTTRING AV ORDALYDELSEN

Beskrivning

Man har strukit bestämmelsen som krävde att vinerierna skulle finnas i registret över de branschövergripande jordbruksbaserade livsmedelsorganisationerna för ursprungsbeteckningen Manchuela. Bestämmelsen fanns i avsnittet om avgränsning av det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Ändringen gäller punkt 4 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

TILLÄGG AV EN NY DRUVSORT

Beskrivning

Druvsorten albillo dorado (albilla dorada) har lagts till.

Denna ändring gäller punkt 6 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

KRAVET PÅ TAPPNING I URSPRUNGSOMRÅDET HAR TAGITS BORT

Beskrivning

Bestämmelsen att tappning måste ske på vinerier som finns på buteljeringsanläggningar inom produktionsområdet har tagits bort, tillsammans med motiveringen till denna begränsning.

Ändringen gäller punkt 8 i produktspecifikationen och punkt 11 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV ORGANEN MED DELEGERADE UPPGIFTER

Beskrivning

Förteckningen över organ med delegerade uppgifter har tagits bort, men det finns fortfarande en länk till den.

Ändringen gäller punkt 9 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Manchuela”

Referensnummer: PDO-ES-A0046-AM05 – 21.4.2026

1. **Namn**

Manchuela

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vitt vin, vitt vin jäst i tunna, orangevin och roséviner, lagrade eller mogna vita viner och roséviner. Alla torra.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vita viner: olika nyanser av gult som inte går mot bärnsten, klara och ljusa.

Vita viner, jästa i tunna och lagrade eller mogna: olika nyanser av gult, klara.

Orangeviner: från gult till orange i alla dess nyanser. De kan vara grumliga till följd av framställningsprocessen.

Roséviner: alla nyanser av rosa, klara och transparenta.

Lagrade eller mogna roséviner: alla nyanser av rosa och klara.

Doft

Vita viner: rena aromer, med medelhög intensitet när de virvlas i glaset, primära aromer.

Vita viner jästa i tunna: rena aromer, med medelhög intensitet när de virvlas i glaset, sekundära aromer (från jäsning) och/eller tertiära aromer (från tiden i tunnan).

Orangeviner: rena aromer, med medelhög intensitet när de virvlas i glaset, primära aromer och/eller sekundära aromer (från jäsning).

Roséviner: primära aromer och/eller aromer från jäsning.

Lagrade eller mogna vita viner och roséviner: rena aromer, med medelhög intensitet, sekundära aromer (från jäsning) och/eller tertiära aromer (från tiden på fat eller i andra typer av kärl).

Smak

Vita viner: balanserade, kan ha en skarp syra och/eller beska, som varken är lätt eller överdriven, med en eftersmak av primära aromer.

Vita viner jästa i tunna: balanserade, kan ha en skarp syra och/eller beska, som varken är lätt eller överdriven, primära aromer, sekundära aromer (från jäsning) och/eller tertiära (från tiden i tunnan).

Orangeviner: balanserade, eventuellt med en skarp syra och/eller beska, som varken är lätt eller överdriven. De kan till följd av maceration ha en medelfyllig struktur och kropp. Eftersmak som påminner om de primära aromerna.

Roséviner: balanserade, eventuellt med en skarp syra och/eller beska, som varken är lätt eller överdriven.

Lagrade eller mogna vita viner och roséviner: balanserade, kan ha en viss syra och/eller beska, som varken är omåttlig eller lätt, primära aromer, sekundära aromer (från jäsning) och/eller tertiära från tiden på fatet eller någon annan typ av kärl som de har varit i.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	10
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Vitt vin, vitt vin jäst i tunna, orangeviner och roséviner, halvtorra, halvsöta och söta

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vita viner: olika nyanser av gult som inte går mot bärnsten, klara och ljusa.

Vita viner jästa i tunna: olika nyanser av gult, klara.

Orangeviner: från gult till orange i alla dess nyanser. De kan vara grumliga till följd av framställningsprocessen.

Roséviner: alla nyanser av rosa, klara och transparenta.

Doft

Vita viner: rena aromer, med medelhög intensitet när de virvlas i glaset, primära aromer.

Vita viner jästa i tunna: rena aromer, med medelhög intensitet när de virvlas i glaset, sekundära aromer (från jäsning) och/eller tertiära aromer (från tiden i tunnan).

Orangeviner: rena aromer, med medelhög intensitet när de virvlas i glaset, primära aromer och/eller sekundära aromer (från jäsning).

Roséviner: primära aromer och/eller aromer från jäsning.

Smak

Balanserade när det gäller alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	10
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin: ungt, jäst i tunna, ”Roble” (lagrat på ekfat), kolsyrejäst och rött vin. Alla torra.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Unga röda viner: olika röda nyanser med violetta skiftningar, klara.

Röda viner av typen ”Roble”: Olika röda nyanser utan bruna eller ockrafärgade skiftningar vid kanten, klara. Det kan finnas utfällda tartrater och/eller färgmaterial.

Röda viner jästa i tunna: körsbärsröd färg med inslag av granatrött, klara.

Röda viner framställda genom kolsyrejäsning: körsbärsröd färg med inslag av violett, klara.

Röda viner: Olika röda nyanser som inte skiftar mot orange vid kanten. Klara. Det kan finnas subtila utfällda tartrater och/eller färgmaterial.

Doft

Unga röda viner: rena aromer med medelhög intensitet, primära aromer.

Röda viner av typen ”Roble”: rena aromer, primära och/eller vegetativa aromer, kan ha aromer av sylt/kokt frukt, fattoner och/eller aromer från jäsning.

Röda viner jästa i tunna: rena aromer med medelhög intensitet, röda bär, blommiga aromer och fataromer.

Röda viner framställda genom kolsyrejäsning: rena aromer med medelhög/hög intensitet, fruktiga.

Röda viner: rena aromer, primära aromer och/eller vegetativa aromer, kan ha aromer av sylt/kokt frukt. Fattoner kan förekomma.

Smak

Unga röda viner: balanserade, kan ha en skarp syra och/eller beska, som varken är lätt eller överdriven, medellång varaktighet med en eftersmak av primära aromer.

Röda viner av typen ”Roble”: klara, medellång varaktighet, balanserade, kan ha en måttfull skarp syra och/eller strävhet. Aromer i eftersmaken som harmoniserar med aromerna i doften.

Röda viner jästa i tunna: tanninhaltiga och balanserade, långvarig eftersmak, leder tanken till tunnan.

Röda viner framställda genom kolsyrejäsning: medelhög intensitet, balanserade, fruktig eftersmak.

Röda viner: klara, balanserade, kan ha en måttfull skarp syra och/eller strävhet. Måttlig eftersmak. Aromer i eftersmaken som harmoniserar med aromerna i doften.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Rött vin: ungt, jäst i tunna, ”Roble” (lagrat på ekfat), kolsyrejäst och rött vin. Halvtorrt, halvsött och sött.

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Unga röda viner: olika röda nyanser med violetta skiftningar, klara.

Röda viner av typen ”Roble”: Olika röda nyanser utan bruna eller ockrafärgade skiftningar vid kanten, klara. Det kan finnas utfällda tartrater och/eller färgmaterial.

Röda viner jästa i tunna: körsbärsröd färg med inslag av granatrött, klara.

Röda viner framställda genom kolsyrejäsning: körsbärsröd färg med inslag av violett, klara.

Röda viner: Olika röda nyanser som inte skiftar mot orange vid kanten. Klara. Det kan finnas subtila utfällda tartrater och/eller färgmaterial.

Doft

Unga röda viner: rena aromer med medelhög intensitet, primära aromer.

Röda viner av typen ”Roble”: rena aromer, primära och/eller vegetativa aromer, kan ha aromer av sylt/kokt frukt, fattoner och/eller aromer från jäsning.

Röda viner jästa i tunna: rena aromer med medelhög intensitet, röda bär, blommiga aromer och fataromer.

Röda viner framställda genom kolsyrejäsning: rena aromer med medelhög/hög intensitet, fruktiga.

Röda viner: rena aromer, primära aromer och/eller vegetativa aromer, kan ha aromer av sylt/kokt frukt. Fattoner kan förekomma.

Smak

Balanserade när det gäller alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	9
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	13,3
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Röda viner av typen ”Crianza”, ”Reserva” och ”Gran Reserva”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Röda viner av typen ”Crianza”: olika röda nyanser, ljusbruna eller ockrafärgade skiftningar kan synas vid kanten, klara. Det kan finnas subtila utfällda tartrater och/eller färgmaterial.

Röda viner av typen ”Reserva” och ”Gran Reserva”: olika röda nyanser, ljusbruna eller ockrafärgade skiftningar kan synas vid kanten, klara. Det kan finnas subtila utfällda tartrater och/eller färgmaterial.

Doft

Röda viner av typen ”Crianza”: rena aromer, primära och tertiära, kan ha aromer av sylt/kokt frukt och/eller sekundära aromer.

Röda viner av typen ”Reserva” och ”Gran Reserva”: rena aromer, primära och tertiära, kan ha aromer av sylt/kokt frukt.

Smak

Röda viner av typen ”Crianza”: rena, balanserade, medellång varaktighet och aromer i eftersmaken som harmoniserar med aromerna i doften. Långvariga och harmoniska.

Röda viner av typen ”Reserva” och ”Gran Reserva”: rena, balanserade, medellång varaktighet och aromer i eftersmaken som harmoniserar med aromerna i doften.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	12
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala halten av svaveldioxid är

lägre än140 mg/l i viner med en restsockerhalt på mindre än 5 g/l uttryckt som glukos, och

lägre än 160 mg/l för röda viner med en restsockerhalt på minst 5 g/l uttryckt som glukos.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande kvalitetsroséviner och mousserande vita kvalitetsviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vita mousserande kvalitetsviner: klara, ljusa, i en rad olika gula nyanser som inte skiftar mot guld, med små och ihållande bubblor.

Mousserande kvalitetsroséviner: klara, ljusa, i en rad olika nyanser av rosa, med små och ihållande bubblor.

Doft

Vinerna kännetecknas av primära och/eller sekundära aromer. Om vinerna har lagrats på fat kan de få vissa fattoner.

Smak

Balanserad, kan ha en skarp syra och/eller beska, som varken är lätt eller överdriven, medellång varaktighet med en eftersmak av primära och/eller sekundära aromer. Om vinerna har lagrats på fat kan de få vissa fattoner.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	10,5
Lägsta totala syrahalt:	4,5
Enhet för lägsta totala syrahalt:	gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	11,66
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

—

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Vita: Kort kallmaceration och klarning. Jäsning vid kontrollerad temperatur, under 18 °C i tankar eller på ekfat, helt eller delvis (minst 75 %).

Orange: Maceration och jäsning av musten med druvskalen så länge som det anses nödvändigt före pressningen, efter avslutad jäsning.

Roséviner: Maceration mellan fyra och tolv timmar vid en temperatur under 24 °C. Klarning av musten och långsam jäsning under minst fem dagar, vid en kontrollerad temperatur under 18 °C.

Unga röda viner: Maceration med druvskalen under minst 48 timmar, vid en kontrollerad temperatur under 28 °C. Avtappning och pressning, fortsatt jäsning vid en temperatur under 25 °C.

Isvin: Druvorna måste skördas på rankan vid en temperatur på −5 °C eller lägre, dvs. i fruset tillstånd. Druvorna pressas när de är frusna, utan att stjälkarna avlägsnas innan. Lagring på fat.

Lagrade eller mogna vita viner: Kort kallmaceration och klarning. Jäsning vid kontrollerad temperatur. Därefter kan de mogna i alla typer av kärl. Om träkärl används är två månader minimiperioden för att kunna använda termerna ”Roble” (ek) eller ”Envejecido en madera y/o barrica” (lagrat på träfat och/eller i tunna).

Lagrade eller mogna roséviner: Minst 85 % av de använda druvorna ska vara blå druvsorter. Maceration mellan fyra och tolv timmar. Klarning av musten och jäsning vid en kontrollerad temperatur. Därefter kan de mogna i alla typer av kärl. Om träkärl används är två månader minimiperioden för att kunna använda termerna ”Roble” (ek) eller ”Envejecido en madera y/o barrica” (lagrat på träfat och/eller i tunna).

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter, kron- eller gobeletuppbindning

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	7 860
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter, kron- eller gobeletuppbindning

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	55
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter, kron- eller gobeletuppbindning

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	6 430
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter, kron- eller gobeletuppbindning

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	45
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter, uppbindning på spaljé

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	11 430
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gröna druvsorter, uppbindning på spaljé

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	80
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter, uppbindning på spaljé

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	10 000
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Blå druvsorter, uppbindning på spaljé

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	70
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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 – radana

— Rojal tinta

— Sauvignon blanc

— Syrah

— Tempranillo – Cencibel

— Tinto velasco – Frasco

— Touriga nacional

— Verdejo

— Viognier

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Området omfattar vinodlingar i följande kommuner i provinserna Albacete och 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 och 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 och Yémeda.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Produktionsområdet är beläget mellan två floddalar, och det kännetecknas av lerjord som består av kalksediment från de två floderna. Temperaturerna är höga, med nästan inget regn mellan maj och september, och området har många soltimmar. Alla dessa faktorer passar den lokala druvsorten bobal. Resultatet är viner med fin och distinkt aromatisk intensitet, med fruktiga och blommiga inslag, utmärkt syra och mycket intensiva färger. Vinerna skiljer sig från andra viner genom att de bibehåller sin intensiva färg och har mycket höga polyfenolhalter (totalt polyfenolindex) och låga pH-värden utan långa macerationsperioder.

Kategori av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Produktionsområdet är beläget mellan två floddalar, och det kännetecknas av lerjord som består av kalksediment från de två floderna. Temperaturerna är höga, med nästan inget regn mellan maj och september, och området har många soltimmar. Alla dessa faktorer passar den lokala druvsorten bobal. Resultatet är viner med fin och distinkt aromatisk intensitet, med fruktiga och blommiga inslag, utmärkt syra och mycket intensiva färger. Vinerna skiljer sig från andra viner genom att de bibehåller sin intensiva färg och har mycket höga polyfenolhalter (totalt polyfenolindex) och låga pH-värden utan långa macerationsperioder.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Mousserande kvalitetsviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Manchuela” får förses med termerna ”Premium” och ”Reserva” på etiketterna.

Termen ”Vino de Hielo” (isvin) kan användas för vinet såvida det framställs i enlighet med produktspecifikationen. De analytiska parametrarna för vinet är desamma som de som anges för de olika vintyperna. Isvin kan vara av typen vit-, rosé- eller rödvin, med olika stilar som t.ex. ungt, ”Roble”, ”Crianza” eller jäst i tunna, i enlighet med specifikationen.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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