
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1187

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Manchuela

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, February 27, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1187

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Manchuela

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Designation of Origin “Manchuela”
Avda. San Agustin, 9, CP 02270 Villamalea
Albacete

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

It includes the vineyards located in the municipalities of the Albacete and Cuenca provinces, located in the Autonomous Community of Castilla-La Mancha, in Spain:

In 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 and Villaviente.

In 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, Villa-nueva de la Jara, Villarta, Villora and Yémeda.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.
PDO-ES-A0046
February 17, 2006

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1187

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Manchuela

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine "Manchuela"
Avda. San Agustin, 9, CP 02270 Villamalea
Albacete

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend les vignobles situés dans des municipalités des provinces d'Albacete et de Cuenca, situées dans la Communauté autonome de Castille-La Manche en Espagne :

De 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 et Villavaiiente.

De 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, Villa-nueva de la Jara, Villarta, Villora, et Yémeda.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0046

17.02.2006

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1187

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Manchuela

PRODUCTO(S)

1. Vino

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Manchuela"
Avda. San Agustín, 9, CP 02270 Villamalea
Albacete

España

ZONA GEOGRÁFICA

Incluye los viñedos situados en municipios de las provincias de Albacete y Cuenca, situadas en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, en España:

De 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 y Villaviente.

De 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, Villa-nueva de la Jara, Villarta, Villora, y Yémeda.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0046

17.02.2006

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«Manchuela»
Nº UE: PDO-ES-A0046
DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Manchuela

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica y Rosados, secos

Breve descripción textual

Los vinos blancos son de color amarillo muy pálido, con reflejos verdes, llenos de aromas y muy frutados.

Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los

aromas que proporciona la barrica, equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.
Los rosados de color fresa, frambuesa y muy brillantes. Potentes en la nariz, ligeros en cuerpo con matiz ácido agradables al paladar, elegantes en boca con gran frescura y armonía.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica y Rosados, semisecos, semidulces y dulces.

Breve descripción textual

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.
En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Tintos: Joven, Fermentación en Barrica, Roble y Maceración Carbónica, secos

Breve descripción textual

Los tintos con carácter, su color varía desde el rojo cereza hasta el rojo rubí con tonos violáceos muy vivos. En cuanto al aroma tienen ligeros matices frutales, frutas silvestres rojas, su paso por boca es largo, persistentes y amplios sabores.

Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica, equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Tintos: Joven, Fermentación en Barrica, Roble y Maceración Carbónica, semisecos, semidulces y dulces.

Breve descripción textual

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva

Breve descripción textual

Los vinos envejecidos son de color granate o color rojo rubí con tonos tejas, limpios. Los aromas limpios de intensidad media a alta, vainilla, tostados, especiados, confituras. En boca intensidad media-alta a alta, equilibrados, tanicidad media a alta, postgusto persistente y armónico.

*Sulfuroso máximo: 160 mg/l si azúcar \geq 5g/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

Vino Espumoso blancos y rosados

Breve descripción textual

Son vinos blancos o rosados, pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes. Su aroma es afrutado y limpio. En boca resultan frescos y equilibrados, con amplia y limpia vía retronasal.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,66
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	

Blancos, leve maceración en frío del mosto y desfangado. Fermentación a temperatura controlada < 18°C en depósitos de acero inoxidable o en bodega de roble, total o parcialmente (al menos, en un 75%).
Rosados, maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas a una temperatura menor de 24°C. Desfangado del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18°C.
Tintos jóvenes, maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28°. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada < 25°C.
Envejecimiento en bodegas.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

7860 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

55 Hectolitro por hectárea

Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

6430 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

45 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

11430 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

80 Hectolitro por hectárea

Variedades tintas con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

10000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

70 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Geográficamente comprende el territorio situado al sureste de la provincia de Cuenca y noroeste de la provincia de Albacete, entre los ríos Júcar y Cabriel.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

VERDEJO

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

MACABEO, VIURA

GARNACHA TINTA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

La ubicación de la zona de producción entre los valles de dos ríos, caracterizada por suelos arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos, con altas temperaturas, ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas, condicionan la ubicación de la variedad autóctona Bobal que dan lugar a unos vinos con buena y gran intensidad aromática, con notas frutales y florales, con una excelente acidez y gran intensidad colorante, obteniéndose vinos con un color vivo y perdurable en el tiempo que los distingue de los demás debido a su excelente carga polifenólica y bajos ph (gran cantidad de IPT sin largas maceraciones).

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.
<i>Descripción de la condición:</i>	
De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida “Manchuela” pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones “Premium” y “Reserva”.	