C/2025/2130

8.4.2025 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея, във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/2130)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla“

PDO-ES-A1482-AM05

Дата на подаване на заявлението: 28.11.2023 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“ [Регулаторен съвет за защитените наименования за произход „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ и „Vinagre de Jerez“]

Регулаторният съвет е управителният орган за защитените наименования за произход „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ и „Vinagre de Jerez“ в съответствие със заповедта от 12 февруари 2018 г. на Регионалното министерство на земеделието, рибарството и развитието на селските райони. Той е компетентен да предлага изменения в продуктовите спецификации съгласно член 21, параграф 2, буква а) от Закон № 10/2007 от 26 ноември 2007 г. относно защитата на произхода и качеството на виното от Андалусия.

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☒ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☒ Връзка

☐ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

3.1. *Включване на нови защитени наименования*

Раздел А (Защитено наименование) от продуктовата спецификация, точка 1 (Защитено наименование) от раздел А (Задължителни данни) от приложение 3 (Етикетиране на вина, защитени с наименованието „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) към продуктовата спецификация и раздел 1 (Наименование или наименования) от единния документ бяха изменени, за да се включат наименованията „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda“ и „Manzanilla de Sanlúcar“ като защитени наименования.

Да се осигури по-ясно разпознаване на произхода на виното и да се разширят възможностите по отношение на наименованието за произход, като бъдат включени и тези наименования, които се използват често в ежедневния език, така че всички те да свързват наименованието „Manzanilla“ с географския произход.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Включване на нова категория продукт*

Раздел Б (Описание на виното) от продуктовата спецификация и раздели 3 (Категории лозаро-винарски продукти) и 4 (Описание на виното/вината) от единния документ са изменени с цел да се включи категорията на лозаро-винарския продукт „Вино“ наред със съществуващата категория „Ликьорно вино“.

Раздел Б.1 (Типове вино) от продуктовата спецификация е изменен с цел да се включи категория 1, „Вино“, както следва:

„I. Вино Винато, включени в точка 1 от част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. или във всеки законодателен акт, който го заменя.“

Подсилването (добавянето на алкохол) е енологична техника, чрез която производителите насочват отлежаването на винато към т.нар. биологично отлежаването (при алкохолно съдържание от 15 % об. или малко повече, за да се запази слоят от дрожди „flor“).

В случая на биологично отлежаване минималното ниво от 15 % об. е обосновано и от необходимостта да се гарантира, че винато са защитени от бактериално замърсяване, което е реален риск предвид типичните за района микроклиматични условия и с оглед на това, че бъчвите трябва да съдържат кислород, тъй като дрождите „flor“ са аеробни.

Поради условията, предизвикани от изменението на климата, понастоящем винато често достигат естествено алкохолно съдържание от близо 15 % об. или дори над тази стойност след ферментацията. Това, както и използването на традиционната практика „asoleo“ (сушене на гроздовете на слънце след бране), означава, че гроздовата мъст може да достигне минималната концентрация, необходима за описаните процеси на отлежаване, без да е технологично необходимо подсилване.

Освен това е установено, че липсата на подсилване не оказва влияние върху органолептичните характеристики на винато, описани в спецификацията.

3.3. *Изменение на връзката в резултат на въвеждането на нова категория продукти*

Първият параграф на раздел Ж (Причинно-следствена връзка между географския район и качеството на винато) от продуктовата спецификация се изменя, както следва:

„Характеристиките на защитените продукти са силно повлияни от природните и човешките фактори, които характеризират географския район, от който произхождат продуктите. Продуктите от категория 1 „Вино“ и тези от категория 3 „Ликьорно вино“ имат една и съща връзка по отношение на произхода си, тъй като разликата между тях се ограничава до това дали се използва традиционната енологична практика на подсилване, която при някои вина със ЗНП може да бъде заменена с други традиционни техники, като например „asoleo“ (сушене на слънце), за да се постигнат нивата на алкохолно съдържание съгласно изискванията за всеки тип вино.“

На свой ред в раздел 8 (Описание на връзката или връзките) от единния документ е включена препратка към категорията „Вино“.

Привеждане на текста в съответствие с двете категории продукти, посочени в раздел Б (Описание на виното) от продуктовата спецификация.

Привеждане на текста в съответствие с двете категории продукти, посочени в раздел Б (Описание на виното) от продуктовата спецификация.

3.4. *Ограничения относно използването на определени вина*

Раздел 3 (Допълнителни условия) от продуктовата спецификация е изменен с добавянето на следния подраздел:

„3.5. Вина, използвани за обработка на нови бъчви.

Вина, които са били използвани за обработка на нови бъчви, които след обработката им няма да бъдат включени в постоянния набор от съдове в системата „crianza“ за наименованието за произход „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, в никакъв случай не са подходящи за производството на „Manzanilla“.“

Това условие трябва да бъде включено в производствените практики, за да се предотврати насищането със съставки от новата дървесина, които да променят органолептичните и физико-химичните характеристики на винато със ЗНП.

3.5. *Промяна в правилата за използване на обозначението „Reserva“*

Точка е) от раздел 5 (Обозначения, свързани с отлежаването) на приложение 3 (Етикетиране на вина, защитени с наименованието „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) към продуктовата спецификация се изменя, както следва:

„е) Обозначението „Reserva“ или други подобни обозначения могат да се използват за вина с продължителен период на отлежаване в случая на категория 3 „Ликьорно вино“. В случай на категория 1 „Вино“ това обозначение може да се използва само ако е част от търговската марка, регистрирана от винарската изба, и при условие че търговската марка е регистрирана преди първото публикуване на правилата, уреждащи обозначението „Reserva“.“

Привеждане на текста в съответствие с двете категории продукти, посочени в раздел Б.1 (Видове вина) от продуктовата спецификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3. Ликьорно вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

4.1. *Вина*

Вината, защитени с наименованието за произход „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, традиционно известни с наименованието вина „Manzanilla“, са „generoso“ (подсилени) вина, чиито характеристики се получават в резултат от специфичния процес на биологично зреене, протичащ в течение на най-малко две години във винарски изби, разположени в община Sanlúcar de Barrameda.

Органолептични характеристики:

Външен вид: бистро, с оттенъци от сламеножълто до кехлибарено.

Аромат: виното трябва да има поне два от следните аромати, характерни за биологичното отлежаване: бели цветя, ядки или мая (прясно тесто за хляб). Може да има и нотки на фина дървесина, поела аромата на вино.

Вкус: сух, с привкус на солено в устата; може да бъде леко кисел и горчив.

Техните отличителни характеристики произтичат от факта, че целият процес на зреене се извършва под слой или покритие от дрожди, наричани „flor“.

Тези вина трябва да имат захарно съдържание, по-малко от 4 g/l, и алкохолно съдържание най-малко 15 % об., но не повече от 17 % об.

* Неопределените аналитични параметри трябва да бъдат в рамките на законоустановените гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4.2. *Ликьорни вина*

Всички продукти, които принадлежат към категория 3 „Ликьорно вино“, имат същите общи и органолептични аналитични характеристики като категория 1 „Вино“.

* Неопределените аналитични параметри трябва да бъдат в рамките на законоустановените гранични стойности.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

а) *Специфични енологични практики*

Правото за производство на вина, обхванати от това наименование, се ограничава до 70 литра вино на 100 kg грозде.

Всички запаси от отлежало вино трябва да се съхраняват в дъбови бъчви с вместимост, не по-голяма от 1 000 литра. За да могат да бъдат пуснати в продажба, всички вина трябва да имат средна продължителност на отлежаване най-малко 2 години.

Вината могат да бъдат подсилени с винен спирт във всеки един момент от процеса на производство и отлежаване.

За повишаване на киселинното съдържание в рамките на ограниченията, определени в приложимото законодателство, към ликьорните вина може да се добавя калциев сулфат.

б) *Максимални добиви*

11 428 килограма грозде на хектар

6. **Определен географски район**

Определеният географски район обхваща земята, разположена в рамките на общините Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija и San José del Valle, ограничен на изток от меридиана, преминаващ на 5° 49’ на запад от Гринуичкия меридиан, и на север от паралела, преминаващ на 36° 58’ с.ш. Вината със ЗНП трябва да са отлежали във винарски изби, разположени на територията на община Sanlúcar de Barrameda.

7. **Винен сорт/винени сортове грозде**

PALOMINO

PALOMINO FINO — LISTÁN BLANCO

8. **Описание на връзката или връзките**

Вино и ликьорно вино

Продуктите от категория 1 „Вино“ и тези от категория 3 „Ликьорно вино“ имат една и съща връзка по отношение на произхода си, тъй като разликата между тях се ограничава до това дали се използва традиционната енологична практика на подсилване, която при някои вина със ЗНП може да бъде заменена с други традиционни техники, като например „asoleo“ (сушене на слънце), за да се постигнат нивата на алкохолно съдържание съгласно изискванията за всеки тип вино.

Характеристиките на вината са силно повлияни от природните и човешките фактори на района и са общи както за продуктите от категория 1, така и за тези от категория 3, тъй като и двата вида имат една и съща връзка по отношение на произхода, като единствената разлика между тях е дали се използва практиката на подсилване, или не.

Географската среда оказва пряко влияние върху алкохолното съдържание и киселинността на вината, които обикновено са умерени, въпреки че това зависи от специфичните практики на отглеждане, които се прилагат. Като цяло, в резултат на почти пълното отсъствие на валежи през по-голямата част от вегетационния цикъл на лозите, на преобладаващите сухи източни ветрове и на високата способност на почвата „albariza“ да задържа влага се получават реколти от здраво и висококачествено грозде с отлична зрялост. Благодарение на варовиковите почви, които изобилстват в региона, се произвеждат елегантни, ароматни вина с добра плътност и умерена киселинност, които се развиват много добре с течение на времето, което в някои случаи позволява производството на вина „generoso“ с висока степен на отлежаване.

Използването на традиционни местни сортове, напълно адаптирани към почвата и климата на района, също допринася за развитието на тези вина. През вековете лозарите са определили сорта грозде, който е най-подходящ както за почвените и климатичните условия, така и за специфичните процеси на производство и отлежаване, на които е подложено гроздето: от сортовете „Listan Blanco“ (известен също като „Palomino Fino“) и „Palomino“ се получават вина, които имат силно изразен мирис на земя и отлежават особено добре.

Биологичното отлежаване, т.е. отлежаването под слой от дрожди „flor“, се повлиява изключително добре от традиционната динамична система „criaderas y soleras“, както и от високите нива на влажност, които се постигат благодарение на редовния нощен атлантически бриз, за който допринася традиционната архитектура на винарските изби в Sanlúcar.

9. **Други специфични изисквания (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

С цел да се гарантира запазването на специфичните характеристики и качество на вината и да се предотврати потенциалното влошаване на органолептичните характеристики в резултат на транспортирането до други райони бутилирането трябва да се извършва в рамките на определения район на производство.

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Етикетите, използвани за вината със ЗНП, трябва да съответстват на разпоредбите на приложимото законодателство, както и на приложение 3 към настоящата продуктова спецификация. Това се отнася както за задължителните, така и за незадължителните изисквания за данни при етикетиране.

На бутилките трябва да бъдат поставени печати за качество, издадени от регулаторния съвет, или контраетикети с отличителен знак и буквено-цифров идентификационен код, в съответствие с правилата, определени от регулаторния съвет. По-голямата географска единица — „Andalucía“, може да бъде посочена по избор.

Връзка към продуктовата спецификация

https://lajunta.es/4svba