C/2025/2130

8.4.2025

Zveřejnění žádosti o schválení změny na úrovni Unie týkající se specifikace produktu chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 4 prvním pododstavcem ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2025/2130)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla“

PDO-ES-A1482-AM05

Datum podání žádosti: 28.11.2023

1. Žadatel a oprávněný zájem

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“ [Regulační rada pro chráněná označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ a „Vinagre de Jerez“]

Regulační rada je řídícím orgánem chráněných označení původu „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ a „Vinagre de Jerez“ podle nařízení regionálního ministerstva zemědělství, rybolovu a rozvoje venkova ze dne 12. února 2018. Podle čl. 21 odst. 2 písm. a) zákona č. 10/2007 ze dne 26. listopadu 2007 o ochraně původu a jakosti andaluského vína je pověřena navrhováním změn specifikací produktu.

2. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

☒ Název produktu

☒ Druh výrobků z révy vinné

☒ Souvislost

☐ Omezení při uvádění na trh

3. Popis a důvody ke změně

3.1 *Zařazení nových chráněných názvů*

Oddíl A (Chráněný název) specifikace produktu, bod 1 (Chráněný název) oddílu A (Povinné údaje) přílohy 3 (Označování vín chráněných označením „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) specifikace produktu a oddíl 1 (Název [názvy]) jednotného dokumentu byly změněny tak, aby názvy „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda“ a „Manzanilla de Sanlúcar“ byly zařazeny mezi chráněné názvy.

Cílem je umožnit jasnější rozpoznání původu vína a rozšířit možnosti odkazu na označení původu na označení, která se běžně používají v běžném jazyce a spojují název „Manzanilla“ se zeměpisným původem.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Zařazení nové kategorie produktu*

Oddíl B (Popis vína) specifikace produktu a Oddíly 3 (Druhy výrobků z révy vinné) a 4 (Popis vína [vín]) jednotného dokumentu byly změněny tak, aby vedle stávající kategorie „Likérové víno“ zahrnovaly kategorii výrobků z révy vinné „Víno“.

Oddíl B.1 (Druhy vína) specifikace produktu byl změněn tak, aby obsahoval kategorii 1 „Víno“, která zní takto:

„I. Víno. Vína uvedená v části II bodě 1 přílohy VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013 nebo v jakémkoli právním předpisu, který jej nahradí.“

Alkoholizace (přidávání alkoholu) je enologická technika, kterou výrobci řídí zrání vín směrem k tomu, co je známo jako biologické zrání (při 15 % objemových nebo mírně nad 15 %, aby se zachovalo povrchové působení kvasinek).

V případě biologického zrání je minimální úroveň 15 % objemových odůvodněna také nutností zajistit ochranu vína před bakteriální kontaminací, která je vzhledem k typickým mikroklimatickým podmínkám oblasti a skutečnosti, že sudy musí obsahovat kyslík, protože kvasinky působící na povrchu jsou aerobní, reálným rizikem.

Podmínky způsobené klimatickými změnami vedou k tomu, že v současné době vína po kvašení často dosahují přirozeného obsahu alkoholu blízkého 15 %, nebo dokonce vyššího. Díky této skutečnosti a použití tradičního postupu „asoleo“ (sušení hroznů na slunci po sklizni) mohou mošty dosáhnout minimální síly potřebné pro popsané procesy zrání, aniž by bylo technicky nutné je alkoholizovat.

Dále bylo zjištěno, že absence alkoholizace nemá žádný vliv na organoleptické vlastnosti vín popsaných ve specifikaci.

3.3 *Změna souvislosti v důsledku zavedení nové kategorie výrobků*

První odstavec oddílu G (Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí vína) specifikace produktu byl změněn takto:

„Vlastnosti chráněných produktů jsou silně ovlivněny přírodními a lidskými faktory, které charakterizují zeměpisnou oblast, z níž produkty pocházejí. Výrobky kategorie 1 ‚Víno‘ a výrobky kategorie 3 ‚Likérové víno‘ mají stejnou souvislost se svým původem, neboť rozdíl mezi nimi se omezuje na to, zda se používá tradiční enologický postup alkoholizace, který může být u některých chráněných vín nahrazen jinými tradičními postupy, jako je ‚asoleo‘ (sušení na slunci), aby se dosáhlo obsahu alkoholu požadovaného pro jednotlivé druhy vín.“

Odkaz na kategorii „Víno“ byl naopak zařazen do Oddílu 8 (Popis souvislostí) jednotného dokumentu.

Text tak byl uveden do souladu se dvěma kategoriemi výrobků uvedenými v oddíle B (Popis vína) specifikace produktu.

Text tak byl uveden do souladu se dvěma kategoriemi výrobků uvedenými v oddíle B (Popis vína) specifikace produktu.

3.4 *Omezení používání některých vín*

Oddíl H (Další podmínky) specifikace produktu byl změněn přidáním následujícího pododdílu:

„H.5. Vína používaná k aromatizaci nových sudů.

Vína, která byla použita k aromatizaci nových sudů, jež po aromatizování nebudou zařazeny do stálé sady nádob v systému ‚crianza‘ pro označení původu ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda‘, nejsou v žádném případě vhodná pro výrobu vína ‚Manzanilla‘.

Tato podmínka musí být zahrnuta do výrobních postupů, aby se zabránilo nadbytku složek z nového dřeva, který by změnil organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti chráněných vín.“

3.5 *Změna pravidel pro pojem „Reserva“*

V oddílu 5 (Podmínky týkající se stáří) přílohy 3 (Označování vín s chráněným označením „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) specifikace produktu se mění písmeno f) takto:

„f) V případě kategorie 3 ‚Likérové víno‘ lze pro vína s prodlouženou dobou zrání použít výraz ‚Reserva‘ nebo jiné podobné výrazy. V případě kategorie 1 ‚Víno‘ lze tento výraz použít pouze tehdy, pokud je součástí ochranné známky zapsané vinařstvím a pokud byla ochranná známka zapsána před prvním zveřejněním pravidel upravujících výraz ‚Reserva‘.“

Text tak byl uveden do souladu se dvěma kategoriemi výrobků uvedenými v oddíle B.1 (Druhy vína) specifikace produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

4.1 *Vína*

Vína s chráněným označením původu „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, tradičně známá pod názvem „Manzanilla“, jsou alkoholizovaná vína („generoso“), jejichž vlastnosti jsou výsledkem zvláštního procesu biologického zrání, které probíhá minimálně dva roky ve vinařských podnicích nacházejících se v obci Sanlúcar de Barrameda.

Organoleptické vlastnosti:

Vzhled: čiré, s odstíny od slámově žlutého po jantarový.

Vůně: víno musí mít alespoň dvě z následujících aromat specifických pro biologické zrání: bílé květy, ořechy nebo droždí (čerstvé chlebové těsto). Může mít také tóny jemného dřeva, které bylo aromatizováno vínem.

Chuť: suché, vytvářející slaný pocit v ústech; může být mírně kyselé a hořké.

Jeho zvláštní vlastnosti jsou důsledkem toho, že celý proces zrání probíhá za povrchového působení kvasinek.

Musí mít obsah cukru nižší než 4 gramy na litr a obsah alkoholu 15 % objemových nebo vyšší, ale ne více než 17 % objemových.

* Nedefinované analytické parametry musí splňovat zákonné limity.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4.2 *Likérová vína*

Všechny výrobky kategorie 3 „Likérové víno“ mají stejné obecné a organoleptické analytické vlastnosti jako výrobky kategorie 1 „Víno“.

* Nedefinované analytické parametry musí splňovat zákonné limity.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

Maximální výlisnost pro výrobu vín s chráněným označením odpovídá 70 litrům vína na 100 kg hroznů.

Všechny zásoby zrajícího vína musí být uloženy v dubových sudech o objemu nejvýše 1 000 litrů. Průměrné stáří všech vín musí být alespoň dva roky, aby mohla být expedována.

Likérová vína mohou být v kterékoli fázi výroby a zrání obohacena hroznovým destilátem.

V mezích stanovených platnými předpisy mohou být okyselena síranem vápenatým.

b. *Maximální výnosy*

11 428 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje území rozkládající se v obcích Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija a San José del Valle, které se nacházejí v oblasti vymezené souřadnicemi 5° 49’ západní délky na východě a 36° 58’ severní šířky na severu. Vína s chráněným označením musí zrát ve vinařských podnicích nacházejících se v obci Sanlúcar de Barrameda.

7. **Odrůda (odrůdy) révy vinné**

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. **Popis souvislostí**

Víno a likérové víno

Výrobky kategorie 1 „Víno“ a výrobky kategorie 3 „Likérové víno“ mají stejnou souvislost se svým původem, neboť rozdíl mezi nimi se omezuje na to, zda se používá tradiční enologický postup alkoholizace, který může být u některých chráněných vín nahrazen jinými tradičními postupy, jako je „asoleo“ (sušení na slunci), aby se dosáhlo obsahu alkoholu požadovaného pro jednotlivé druhy vín

Vlastnosti vín jsou silně ovlivněny přírodními a lidskými faktory dané oblasti a jsou společné jak pro produkty kategorie 1, tak pro produkty kategorie 3, protože obě mají stejnou souvislost s původem, přičemž jediný rozdíl mezi nimi spočívá v tom, zda se používá či nepoužívá alkoholizace.

Zeměpisné prostředí má přímý vliv na obsah alkoholu a kyselost vín, které jsou obvykle mírné, i když to závisí na konkrétních použitých kulturních postupech. Obecně lze říci, že téměř úplná absence srážek po většinu vegetačního období rostlin, převládající suché východní větry a vysoká schopnost půdy typu „albariza“ zadržovat vlhkost vedou ke zdravé a kvalitní úrodě s vynikající zralostí. Křídové půdy, které se v oblasti hojně vyskytují, dávají vzniknout elegantním, chuťově výrazným vínům s dobrým tělem a mírnou kyselostí, která se časem velmi dobře rozvíjejí, což v některých případech umožňuje výrobu vín typu „generoso“ s vysokým stupněm zrání.

K rozvoji těchto vín přispívá také používání tradičních místních odrůd, které jsou plně přizpůsobeny půdě a klimatu oblasti. V průběhu staletí vinaři určili odrůdu révy vinné, která je nejvhodnější jak pro půdní a klimatické podmínky, tak pro konkrétní procesy výroby a zrání, jimiž prochází: odrůdy „Listan Blanco“ (známé také jako „Palomino Fino“) a „Palomino“ dávají vzniknout vínům s výraznou vůní půdy, která obzvláště dobře zrají.

Biologickému zrání, tj. zrání během povrchového působení kvasinek, mimořádně dobře slouží tradiční dynamický systém „criaderas y soleras“ a také vysoká vlhkost vzduchu, kterou umožňuje využití pravidelného nočního atlantického vánku díky tradiční architektuře vinic v oblasti Sanlúcar.

9. **Další zvláštní požadavky (balení, označování, jiné požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh další podmínky:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Aby se zajistilo zachování zvláštních vlastností a jakosti vín a zabránilo se jakémukoli zhoršení organoleptických vlastností v důsledku přepravy do jiných oblastí, musí se stáčení do lahví povinně uskutečnit ve vymezené oblasti produkce.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Druh další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Označování vín s chráněným označením musí být v souladu s ustanoveními platných předpisů a s přílohou 3 této specifikace produktu. To se týká jak povinných, tak nepovinných údajů na etiketě.

Láhve musí být opatřeny záručními pečetěmi vydanými regulační radou nebo zadními etiketami s rozlišovacím znakem a alfanumerickým identifikačním kódem v souladu s pravidly stanovenými regulační radou. Nepovinné uvádění větší zeměpisné jednotky: „Andalucía“.

Odkaz na specifikaci produktu

https://lajunta.es/4svba