C/2025/2130

8.4.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første afsnit, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/2130)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla«

PDO-ES-A1482-AM05

Ansøgningsdato: 28.11.2023

1. Ansøger og legitim interesse

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« y »Vinagre de Jerez« [kontrolorganet for de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« og »Vinagre de Jerez«]

Kontrolorganet er forvaltningsorgan for de beskyttede oprindelsesbetegnelser »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« og »Vinagre de Jerez« i henhold til bekendtgørelse af 12. februar 2018 fra det regionale ministerium for landbrug, fiskeri og udvikling af landdistrikter. I henhold til artikel 21, stk. 2, litra a), i lov nr. 10/2007 af 26. november 2007 om beskyttelse af vins oprindelse og kvalitet i Andalusien er det ansvarligt for at foreslå ændringer af produktspecifikationerne.

2. Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen

☒ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

3. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

3.1. *Medtagelse af nye beskyttede betegnelser*

Afsnit A (Beskyttet betegnelse) i produktspecifikationen, punkt 1 (Beskyttet betegnelse) i afsnit A (Obligatoriske oplysninger) i bilag 3 (Mærkning af vine, der er beskyttet af betegnelsen »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«) til produktspecifikationen og afsnit 1 (Betegnelse(r)) i enhedsdokumentet er blevet ændret for at medtage betegnelserne »Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda« og »Manzanilla de Sanlúcar« som beskyttede betegnelser.

Formålet hermed er at anerkende vinens oprindelse tydeligere og udvide mulighederne for at henvise til oprindelsesbetegnelsen til de betegnelser, der almindeligvis anvendes i daglig sprogbrug, og som alle knytter betegnelsen »Manzanilla« til den geografiske oprindelse.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Medtagelse af en ny produktkategori*

Afsnit B (Beskrivelse af vinen) i produktspecifikationen og afsnit 3 (Kategorier af vinavlsprodukter) og 4 (Beskrivelse af vinen/vinene) i enhedsdokumentet er blevet ændret for at medtage vinavlsproduktkategorien »Vin« sammen med den eksisterende kategori »Hedvin«.

Afsnit B.1 (Vintyper) i produktspecifikationen er blevet ændret, så det omfatter kategori 1, »Vin«, der har følgende ordlyd:

»I. Vin. De produkter, der er opført i del II, nr. 1), i bilag VII til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 eller enhver lov, der erstatter den.«

Tilsætning af alkohol er en ønologisk teknik, hvorved producenterne styrer lagringen af vinene i retning af den såkaldte biologiske lagring (ved 15 % vol. eller lidt højere for at bevare »flor«).

Ved biologisk lagring er minimumsniveauet på 15 % vol. også begrundet i behovet for at sikre, at vinene beskyttes mod bakteriel forurening, hvilket er en reel risiko i betragtning af områdets typiske mikroklimaforhold og det forhold, at tønderne skal indeholde ilt, da »flor«-gæren er aerob.

De betingelser, som klimaændringerne medfører, betyder, at vinene på nuværende tidspunkt ofte når naturlige styrker tæt på eller endda over 15 % vol. efter gæringen. Dette betyder – sammen med anvendelsen af den traditionelle praksis med »asoleo« (soltørring af drueklaserne efter høst) – at mosten kan nå de minimumsstyrker, der er nødvendige for de beskrevne lagringsprocesser, uden at tilsætning af alkohol er teknisk nødvendig.

Det er desuden blevet konstateret, at den manglende tilsætning af alkohol ikke har nogen indvirkning på vinenes organoleptiske egenskaber som beskrevet i specifikationen.

3.3. *Ændring af tilknytningen som følge af indførelsen af en ny produktkategori*

Første afsnit i afsnit G (Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og vinenes kvalitet) i produktspecifikationen er blevet ændret som følger:

»De beskyttede produkters egenskaber påvirkes i høj grad af de naturlige og menneskelige faktorer, der kendetegner det geografiske område, hvor produkterne har deres oprindelse. Produkter i kategori 1 »Vin« og produkter i kategori 3 »Hedvin« har samme tilknytning til deres oprindelse, da forskellen mellem dem er begrænset til, om der anvendes den traditionelle ønologiske fremgangsmåde med tilsætning af alkohol eller ej, som i visse beskyttede vine kan erstattes af andre traditionelle teknikker, f.eks. »asoleo« (soltørring), for at opnå det alkoholindhold, der kræves for hver vintype.«

Til gengæld er der medtaget en henvisning til kategorien »Vin« i punkt 8 (Tilknytning til det geografiske område) i enhedsdokumentet.

Tilpasning af teksten til de to produktkategorier, der er omhandlet i afsnit B (Beskrivelse af vinen) i produktspecifikationen.

Tilpasning af teksten til de to produktkategorier, der er omhandlet i afsnit B (Beskrivelse af vinen) i produktspecifikationen.

3.4. *Begrænsninger for anvendelsen af visse vine*

Afsnit H (Yderligere betingelser) i produktspecifikationen er blevet ændret med tilføjelsen af følgende underafsnit:

»H.5 Vine, der anvendes til krydring af nye fade.

Vine, der er blevet anvendt til krydring af nye fade, som efter krydring ikke vil indgå i det permanente sæt beholdere i »crianza«-systemet for oprindelsesbetegnelsen »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, er under ingen omstændigheder egnede til fremstilling af »Manzanilla«.«

Denne betingelse skal medtages i produktionsmetoderne for at forhindre, at en overflod af komponenter fra det nye træ ændrer de beskyttede vines organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber.

3.5. *Ændring af reglerne for benævnelsen »Reserva«*

Afsnit 5, litra f) (Betingelser vedrørende alder), i bilag 3 (Mærkning af vine, der er beskyttet af benævnelsen »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«) til produktspecifikationen er blevet ændret som følger:

»f) Benævnelsen »Reserva« eller andre lignende udtryk kan anvendes for vine med en længere lagringsperiode for så vidt angår kategori 3, »Hedvin«. For så vidt angår kategori 1, »Vin«, må denne benævnelse kun anvendes, hvis den er en del af det varemærke, som vingården har registreret, og hvis varemærket var registreret inden den første offentliggørelse af reglerne for benævnelsen »Reserva«.«

Tilpasning af teksten til de to produktkategorier, der er omhandlet i afsnit B.1 (Vintyper) i produktspecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

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

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3. Hedvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

4.1. *Vin*

Vine, der er beskyttet af oprindelsesbetegnelsen »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, som traditionelt er kendt under betegnelsen »Manzanilla«-vine, er vine tilsat alkohol (»generoso«), hvis kendetegn er resultatet af den særlige biologiske modningsproces, som vingårde i Sanlúcar de Barrameda har gennemført i mindst to år.

Organoleptiske egenskaber:

Udseende: klar, med toner, der går fra strågul til ravgul.

Duft: vinen skal have mindst to af følgende aromaer, der er specifikke for den biologiske lagring: hvide blomster, nødder eller gær (frisk brøddej). Den kan også have noter af fint træ, der er krydret med vin.

Smag: tør, med en salt fornemmelse i munden; kan være let syrlig og bitter.

Deres karakteristiske kendetegn skyldes, at hele modningsprocessen finder sted under et lag eller en hinde af gær (»flor«).

Disse vine skal have et sukkerindhold på højst 4 g/l og et alkoholindhold på mindst 15 % og højst 17 % vol.

* Udefinerede analytiske parametre skal overholde de lovbestemte grænser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4.2. *Hedvin*

Alle produkter i kategori 3, »Hedvin«, har de samme generelle og organoleptiske analytiske egenskaber som kategori 1, »Vin«.

* Udefinerede analytiske parametre skal overholde de lovbestemte grænser.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	15
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a) *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Retten til at fremstille vine med denne betegnelse er begrænset til 70 liter vin pr. 100 kg druer

Alle lagre af vin, der lagres, skal opbevares i egetræsfade med en kapacitet på højst 1 000 liter Alle vine skal have en gennemsnitsalder på mindst to år for at kunne frigives.

Hedvin kan tilsættes alkohol (druebrændevin) på et hvilket som helst tidspunkt i produktions- og lagringsprocessen.

Calciumsulfat kan tilsættes hedvin med henblik på syring inden for de grænseværdier, der er fastsat i den gældende lovgivning.

b) *Maksimale udbytter*

11 428 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede geografiske område omfatter de arealer, der er beliggende i kommunerne Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija og San José del Valle, der mod øst afgrænses af vestlig længde 5° 49' og mod nord af nordlig bredde 36° 58′. De beskyttede vine skal lagres på vingårde beliggende i kommunen Sanlúcar de Barrameda.

7. **Druesort(er)**

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Vin og hedvin

Produkter i kategori 1 »Vin« og produkter i kategori 3 »Hedvin« har samme tilknytning til deres oprindelse, da forskellen mellem dem er begrænset til, om der anvendes den traditionelle ønologiske fremgangsmåde med tilsætning af alkohol eller ej, som i visse beskyttede vine kan erstattes af andre traditionelle teknikker, f.eks. »asoleo« (soltørring), for at opnå det alkoholindhold, der kræves for hver vintype.

Vinenes egenskaber er stærkt påvirket af de naturlige og menneskelige faktorer i området og er fælles for både produkter i kategori 1 og kategori 3, da de begge har den samme tilknytning til oprindelsen, idet den eneste forskel mellem dem er, om fremgangsmåden med tilsætning af alkohol anvendes eller ej.

Det geografiske miljø har en direkte indvirkning på vinenes alkoholindhold og syreindhold, som normalt er moderat, selv om dette afhænger af de særlige dyrkningsmetoder, der anvendes. Generelt resulterer det næsten fuldstændige fravær af nedbør i det meste af plantens vækstcyklus, de fremherskende tørre østlige vinde og den høje fugttilbageholdelseskapacitet i »albariza«-jorden i sunde høstudbytter af høj kvalitet og med en fremragende modenhed. Den kalkholdige jord, som regionen er rig på, giver elegante, smagfulde vine med en god krop og et moderat syreindhold, som udvikler sig meget godt over tid, hvilket i nogle tilfælde gør det muligt at fremstille »generoso«-vine med et højt lagringsniveau.

Anvendelsen af traditionelle oprindelige sorter, der er fuldt ud tilpasset områdets jordbund og klima, bidrager også til udviklingen af disse vine. Gennem århundrederne har vinavlerne identificeret den druesort, der er bedst egnet til både jordbunds- og klimaforholdene og til de særlige produktions- og lagringsprocesser, som den er underlagt: Sorterne »Listan Blanco« (også kendt som »Palomino Fino«) og »Palomino« giver vine, der er meget karakteristiske for jorden, og som ældes særlig godt.

Biologisk lagring, dvs. lagring under en »flor«-gærfilm, understøttes usædvanligt godt af det traditionelle dynamiske system »criaderas y soleras« samt af den høje luftfugtighed, der muliggøres ved at udnytte den regelmæssige natlige Atlanterhavsbrise, som Sanlúcar-vingårdenes traditionelle arkitektur letter.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

For at sikre, at vinenes særlige kendetegn og kvalitet bevares, og for at undgå eventuelle organoleptiske forringelser som følge af transport til andre områder skal aftapningen finde sted i det afgrænsede produktionsområde.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

De etiketter, der anvendes til de beskyttede vine, skal være i overensstemmelse med bestemmelserne i gældende lovgivning og med bilag 3 til denne produktspecifikation. Dette gælder både obligatoriske og fakultative mærkningsangivelser.

Flaskerne skal være forsynet med kvalitetssegl, der er udstedt af kontrolorganet, eller sekundære etiketter med et særligt kendetegn og en alfanumerisk identifikationskode i overensstemmelse med de regler, der er fastsat af kontrolorganet. Den større geografiske enhed »Andalucía« kan angives på frivillig basis.

Link til produktspecifikationen

https://lajunta.es/4svba