C/2025/2130

8.4.2025

# Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/2130)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

**„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla“**

**PDO-ES-A1482-AM05**

**Datum der Antragstellung: 28.11.2023**

## 1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“ (Kontrollstelle für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“)

Gemäß dem Erlass des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung vom 12. Februar 2018 ist die Verwaltungseinrichtung für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“ die Kontrollstelle. Gemäß Artikel 21 Absatz 2 Buchstabe a des Gesetzes 10/2007 vom 26. November 2007 über den Schutz des Ursprungs und der Qualität der andalusischen Weine ist sie dafür zuständig, Änderungen an den Produktspezifikationen vorzuschlagen.

## 2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

☒ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Vermarktungsbeschränkungen

## 3. Beschreibung und Begründung der Änderung

### 3.1. *Aufnahme neuer geschützter Namen*

Abschnitt A (Geschützter Name) der Produktspezifikation, Anhang 3 (Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Bezeichnung „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) Abschnitt A (Zwingende Angaben) Nummer 1 (Geschützter Name) der Produktspezifikation sowie Punkt 1 (Name(n)) des Einzigen Dokuments wurden geändert, um die Namen „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda“ und „Manzanilla de Sanlúcar“ als geschützte Namen aufzunehmen.

Diese Änderungen wurden vorgenommen, damit die Herkunft des Weins deutlicher zu erkennen ist und um die Möglichkeiten, auf die Ursprungsbezeichnung zu verweisen, auf die in der Alltagssprache gebräuchlichen Bezeichnungen auszudehnen. All diese Bezeichnungen verbinden den Namen „Manzanilla“ mit dem geografischen Ursprung.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Aufnahme einer neuen Erzeugniskategorie*

Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation sowie Punkt 3 (Kategorien von Weinbauerzeugnissen) und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments wurden geändert, um die Kategorie „Wein“ neben der bestehenden Kategorie „Likörwein“ aufzunehmen.

Abschnitt B.1 (Arten von Wein) der Produktspezifikation wurde geändert, um die Kategorie 1 „Wein“ aufzunehmen, die wie folgt lautet:

„I. Wein. Wein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 oder etwaiger Gesetze, die diese ersetzen.“

Die Anreicherung (der Zusatz von Alkohol) ist ein önologisches Verfahren, bei dem die Erzeuger die Alterung der Weine in Richtung der biologischen Alterung steuern (15 % vol oder leicht darüber, um die Hefeschicht („Flor“) zu erhalten).

Bei der biologischen Alterung ist der Mindestgehalt von 15 % vol auch dadurch gerechtfertigt, dass die Weine vor einer bakteriellen Kontamination geschützt werden müssen. Eine solche Kontamination stellt angesichts des für das Gebiet typischen Mikroklimas und der Tatsache, dass die Fässer Sauerstoff enthalten müssen (was wiederum dadurch begründet ist, dass die „Flor“-Hefen aerob sind), ein echtes Risiko dar.

Die vom Klimawandel mit sich gebrachten Bedingungen führen dazu, dass die Weine inzwischen nach der Gärung oft einen natürlichen Alkoholgehalt von nahezu oder sogar über 15 % vol erreichen. Zusammen mit dem traditionellen Verfahren „Asoleo“ (Trocknen der geernteten Trauben in der Sonne) können die Moste den für die beschriebenen Alterungsprozesse erforderlichen Mindestgehalt erreichen, ohne dass eine Anreicherung erforderlich ist.

Darüber hinaus hat sich gezeigt, dass der Verzicht auf die Anreicherung keine Auswirkungen auf die in der Spezifikation beschriebenen organoleptischen Eigenschaften der Weine hat.

3.3. *Änderung des Zusammenhangs aufgrund Einführung einer neuen Erzeugniskategorie*

Der erste Absatz von Abschnitt G (Kausaler Zusammenhang zwischen geografischem Gebiet und Qualität der Weine) der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

„Die Merkmale der geschützten Erzeugnisse werden stark durch die natürlichen und menschlichen Faktoren beeinflusst, die das geografische Gebiet kennzeichnen, aus dem die Erzeugnisse stammen. Die Erzeugnisse der Kategorie 1 ‚Wein‘ und der Kategorie 3 ‚Likörwein‘ weisen denselben Zusammenhang mit ihrem Ursprung auf, da sich der Unterschied zwischen ihnen darauf beschränkt, ob das traditionelle önologische Verfahren der Anreicherung angewandt wird oder nicht. Dieses kann bei bestimmten geschützten Weinen durch andere traditionelle Verfahren wie ‚Asoleo‘ (Sonnentrocknung) ersetzt werden, um den für die jeweilige Weinart erforderlichen Alkoholgehalt zu erreichen.“

Im Gegenzug dazu wurde in Punkt 8 (Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge) des Einzigen Dokuments ein Verweis auf die Kategorie „Wein“ aufgenommen.

Diese Änderungen wurden vorgenommen, um den Wortlaut an die beiden in Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien anzugleichen.

Diese Änderungen wurden vorgenommen, um den Wortlaut an die beiden in Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien anzugleichen.

3.4. *Beschränkungen für die Verwendung bestimmter Weine*

Abschnitt H (Weitere Bedingungen) der Produktspezifikation wurde durch Hinzufügen des folgenden Unterabschnitts geändert:

„H.5. Weine, die zur Belegung neuer Fässer verwendet werden.

Weine, die zur Belegung neuer Fässer verwendet wurden, die nach der Belegung nicht in den festen Satz an Behältern des ‚Crianza‘-Systems für die Herkunftsbezeichnung ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda‘ aufgenommen werden sollen, sind keinesfalls für die Erzeugung von ‚Manzanilla‘ geeignet.“

Diese Bedingung muss in die Erzeugungsverfahren aufgenommen werden, um zu verhindern, dass ein Übermaß an Bestandteilen von neuem Holz die organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften der geschützten Weine verändert.

3.5. *Änderung der Vorschriften für den Begriff „Reserva“*

Anhang 3 (Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Bezeichnung „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) Ziffer 5 (Begriffe betreffend das Alter) Buchstabe f der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

„f) Im Falle der Kategorie 3 ‚Likörwein‘ können der Begriff ‚Reserva‘ oder andere ähnliche Begriffe für Weine mit einer längeren Alterungszeit verwendet werden. Im Falle der Kategorie 1 ‚Wein‘ darf dieser Begriff nur dann verwendet werden, wenn er Teil der von der Kellerei eingetragenen Marke ist und wenn die Marke vor der ersten Veröffentlichung der Vorschriften für den Begriff ‚Reserva‘ eingetragen wurde.“

Diese Änderung wurde vorgenommen, um den Wortlaut an die beiden in Abschnitt B.1 (Arten von Wein) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien anzugleichen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

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

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

4.1. *Wein*

Bei den Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, die traditionell unter dem Namen „Manzanilla“ bekannt sind, handelt es sich um „Generoso“-Weine (angereicherte Weine), deren Eigenschaften das Ergebnis eines besonderen biologischen Ausbauverfahrens sind. Diese Art des Ausbaus dauert mindestens zwei Jahre und findet in Kellereien im Gemeindegebiet von Sanlúcar de Barrameda statt.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: klar, mit strohgelben bis bernsteinfarbenen Tönen.

Geruch: Der Wein muss mindestens zwei der folgenden für die biologische Alterung typischen Aromen aufweisen: weiße Blüten, Nüsse oder Hefe (frischer Brotteig). Er kann auch Noten von Edelholz aufweisen, das mit Wein belegt wurde.

Geschmack: trocken, mit einem salzigen Mundgefühl, eventuell leicht säuerlich und bitter.

Seine einzigartigen Merkmale sind darauf zurückzuführen, dass der Ausbau vollständig unter einer „Flor“ genannten Hefeschicht abläuft.

Der Zuckergehalt des Weins muss weniger als 4 g/l betragen und er muss einen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 17 % vol aufweisen.

* Nicht definierte analytische Parameter müssen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 15 |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

4.2. *Likörwein*

Alle Erzeugnisse der Kategorie 3 „Likörwein“ weisen dieselben allgemeinen Analysemerkmale und organoleptischen Eigenschaften wie die der Kategorie 1 „Wein“ auf.

* Nicht definierte analytische Parameter müssen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen.

| Allgemeine Analysemerkmale | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) | |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) | 15 |
| Mindestgesamtsäure | |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) | |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | |

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Spezifische önologische Verfahren*

Für die Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung gilt ein Höchstertrag von 70 l Wein pro 100 kg Trauben.

Sämtliche Ausbauweinbestände müssen in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von maximal 1 000 l gelagert werden. Als Voraussetzung für das Inverkehrbringen der Weine gilt ein Durchschnittsalter von mindestens zwei Jahren.

Likörweine können zu jedem Zeitpunkt des Herstellungs- und Ausbauverfahrens mit Tresterbrand angereichert werden.

Eine Ansäuerung von Likörweinen mit Calciumsulfat ist zulässig, soweit die in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte eingehalten werden.

b) *Höchsterträge*

11 428 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die Flächen der Gemeinden Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija und San José del Valle in einem Gebiet, dessen östliche Grenze bei 5° 49’ westlicher Länge und dessen nördliche Grenze bei 36° 58’ nördlicher Breite liegt. Der Ausbau der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung muss in Kellereien innerhalb des Gemeindegebiets von Sanlúcar de Barrameda erfolgen.

7. **Keltertraubensorte(n)**

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

*Wein und Likörwein*

Die Erzeugnisse der Kategorie 1 „Wein“ und der Kategorie 3 „Likörwein“ weisen denselben Zusammenhang mit ihrem Ursprung auf, da sich der Unterschied zwischen ihnen darauf beschränkt, ob das traditionelle önologische Verfahren der Anreicherung angewandt wird oder nicht. Dieses kann bei bestimmten geschützten Weinen durch andere traditionelle Verfahren wie „Asoleo“ (Sonnentrocknung) ersetzt werden, um den für die jeweilige Weinart erforderlichen Alkoholgehalt zu erreichen.

Die Merkmale der Weine werden stark von den natürlichen und menschlichen Faktoren des Gebiets beeinflusst und sind sowohl den Erzeugnissen der Kategorie 1 als auch den Erzeugnissen der Kategorie 3 eigen, da beide denselben Zusammenhang mit dem Ursprung aufweisen. Der einzige Unterschied zwischen ihnen besteht darin, ob das Verfahren der Anreicherung angewendet wird oder nicht.

Die geografischen Gegebenheiten wirken sich unmittelbar auf den Alkoholgehalt und den Säuregrad der Weine aus, die in der Regel moderat sind, im Einzelnen jedoch von den spezifischen Weinbauverfahren abhängen. Generell lässt sich festhalten, dass das fast vollständige Fehlen von Niederschlägen während des überwiegenden Teils des Wachstumszyklus der Reben, die vorherrschenden trockenen Ostwinde und das hohe Wasserrückhaltevermögen der „Albariza“-Böden zu gesunden, hochwertigen Ernten mit hervorragendem Reifegrad führen. Die in der Region reichlich vorhandenen kalkhaltigen Böden bringen elegante, geschmackvolle Weine mit einem guten Körper und einem moderaten Säuregehalt hervor, die sich im Laufe der Zeit sehr gut entwickeln und die Erzeugung von „Generoso“-Weinen mit bisweilen hohem Alter ermöglichen.

Zur Entwicklung dieser Weine trägt auch die Verwendung traditioneller heimischer Rebsorten bei, die an die Boden- und Klimaverhältnisse in dem Gebiet vollständig angepasst sind. Im Laufe der Jahrhunderte haben die Winzer die Rebsorten ermittelt, die sich am besten für die Boden- und Klimabedingungen, aber auch für die besonderen Erzeugungs- und Alterungsprozesse eignen, denen sie ausgesetzt werden: Die Rebsorten „Listan Blanco“ (auch „Palomino Fino“ genannt) und „Palomino“ ergeben besonders gut alternde Weine mit starken olfaktorischen Anklängen an das Terroir, auf dem sie angebaut werden.

Die biologische Alterung, also der Ausbau unter einem „Flor“-Hefefilm, wird durch das traditionelle dynamische System des „Solera-Criadera-Verfahrens“ außerordentlich gut unterstützt. Ein ebenso wichtiger Faktor für die biologische Alterung ist die hohe Luftfeuchtigkeit, die den regelmäßigen nächtlichen atlantischen Brisen im Zusammenspiel mit der traditionellen Architektur der Kellereien von Sanlúcar zu verdanken ist.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Zur Wahrung der besonderen Eigenschaften und Qualität der Weine und um eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften infolge des Transports in andere Gebiete zu vermeiden, muss die Abfüllung der Weine zwingend innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung muss den Vorgaben in den geltenden Rechtsvorschriften und in Anhang 3 der Produktspezifikation entsprechen. Dies gilt sowohl für zwingende als auch für freiwillige Angaben.

Die Flaschen müssen mit von der Kontrollstelle ausgegebenen Garantiesiegeln versehen sein oder aber mit Rückenetiketten mit Erkennungszeichen und alphanumerischem Kenncode entsprechend den von der Kontrollstelle festgelegten Vorschriften. Fakultative Angabe der größeren geografischen Einheit „Andalucía“ (Andalusien).

**Link zur Produktspezifikation**

https://lajunta.es/4svba