C/2025/2130

8.4.2025

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2025/2130)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla»

PDO-ES-A1482-AM05

Fecha de la solicitud: 28.11.2023

1. Solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez»

El Consejo Regulador es el órgano gestor de las denominaciones de origen protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez», de acuerdo con la Orden de 12 de febrero de 2018 de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural. En virtud del artículo 21, apartado 2, letra a), de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre de 2007, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, le corresponde proponer modificaciones del pliego de condiciones.

2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

☒ Nombre del producto

☒ Categoría de producto vitivinícola

☒ Vínculo

☐ Restricciones a la comercialización

3. Descripción y motivos de la modificación

3.1. *Inclusión de nuevos nombres protegidos*

Se modifican el apartado A (Nombre protegido) del pliego de condiciones, el punto 1 (Nombre protegido) del apartado A (Menciones obligatorias) del anexo 3 (Etiquetado de los Vinos Protegidos por la Denominación «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda») del pliego de condiciones, así como el punto 1 [Nombre(s)] del documento único, para añadir los nombres «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda» y «Manzanilla de Sanlúcar» como nombres protegidos.

Atender a una más clara reivindicación del origen del vino y ampliar las opciones para referirse a la denominación de origen con las usualmente empleadas en el lenguaje común, las cuales en su totalidad vinculan el nombre Manzanilla al origen geográfico.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Inclusión de una nueva categoría de producto*

Se modifica el apartado B (Descripción del vino) del pliego de condiciones y los puntos 3 (Categorías de productos vitivinícolas) y 4 [Descripción del (de los) vino(s)] del documento único para incluir la categoría de producto vitícola «Vino» junto a la ya existente «Vino de licor».

Se modifica el apartado B.1 (Tipos de vino) del pliego de condiciones para incluir la categoría I «Vino» en los siguientes términos:

«I. Vino. Incluidos en el punto 1 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 o norma que lo sustituya.».

La fortificación (adición de alcohol) constituye una técnica enológica mediante la que los productores dirigen el envejecimiento de los vinos hacia la llamada crianza biológica (a 15 % vol. o ligeramente por encima, para asegurar el mantenimiento del velo de flor).

En el caso de la crianza biológica, el nivel mínimo de 15 % vol. se justifica además por la necesidad de asegurar la protección de los vinos frente a contaminaciones bacterianas, lo que constituye un riesgo real, habida cuenta de las condiciones microclimáticas típicas de la zona y el hecho de que las barricas deben contener oxígeno en su interior, pues las levaduras del velo de flor son aeróbicas.

Las condiciones propiciadas por el cambio climático hacen que en la actualidad los vinos alcancen frecuentemente graduaciones naturales tras la fermentación cercanas o incluso superiores a 15 % vol. Ello, unido al uso de la práctica tradicional del «asoleo» (secado de los racimos al sol tras la vendimia) hace que los mostos puedan alcanzar las graduaciones mínimas exigidas para los procesos de envejecimiento descritos, sin que sea técnicamente necesaria la fortificación.

Además, se ha comprobado que la ausencia de la fortificación tampoco tiene incidencia alguna en las características organolépticas de los vinos, tal y como se describen en el pliego de condiciones.

3.3. *Modificación del vínculo como consecuencia de la introducción de una nueva categoría de producto*

Se modifica el primer párrafo del apartado G (Relacion causal entre la zona geografica y la calidad de los vinos) del pliego de condiciones, quedando de la siguiente manera:

«Las características de los productos protegidos están fuertemente condicionadas por los factores naturales y humanos que caracterizan a la zona geográfica en la que tiene su origen. Tanto los productos pertenecientes a la categoría 1 "Vino" como los de la categoría 3 "Vino de licor" comparten el mismo vínculo con el origen, pues la diferencia entre unos y otros se reduce a la utilización o no de la práctica enológica tradicional de la fortificación, que en determinados vinos protegidos puede ser sustituida por otras técnicas también tradicionales como el "asoleo" (secado al sol), con el fin de alcanzar las graduaciones exigidas para cada tipo de vino».

A su vez, en el apartado 8 [Descripción del (de los) vínculo(s)] del documento único se incluye la referencia a la categoría «Vino».

Adaptación del tenor a las dos categorías de producto contempladas en el apartado B (Descripción del vino) del pliego de condiciones.

Adaptación del tenor a las dos categorías de producto contempladas en el apartado B (Descripción del vino) del pliego de condiciones.

3.4. *Limitaciones en el uso de ciertos vinos*

Se modifica el apartado H (Condiciones complementarias) del pliego de condiciones añadiendo el siguiente subapartado:

«H.5. Vinos utilizados para el envinado de botas nuevas.

Los vinos que hayan sido utilizados en el envinado de botas nuevas que no vayan a ser integradas tras su envinado como parte de la vasijería permanente del sistema de crianza de la Denominación de Origen "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", no serán en ningún caso aptos para la elaboración de "Manzanilla".».

Debe incluirse este requisito en las prácticas de fabricación, a fin de evitar la alteración de las características organolépticas y fisicoquímicas de los vinos protegidos, como consecuencia del exceso de aporte de componentes de la madera nueva.

3.5. *Cambio en la regulación de la mención «Reserva»*

Se modifica la letra f. del apartado 5 (Menciones relativas a la vejez) del anexo 3 (Etiquetado de los Vinos Protegidos por la Denominación «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda») del pliego de condiciones de la siguiente manera:

«f. El uso de la mención "Reserva" u otros similares podrá emplearse en vinos con una prolongada crianza en el caso de la categoría 3 "Vino de licor". En el caso de la categoría 1 "Vino", sólo si esta mención forma parte de la marca registrada por la bodega siempre y cuando el registro de la marca sea anterior a la primera publicación existente de regulación del término "Reserva"».

Adaptación del tenor a las dos categorías de producto mencionadas en el apartado B.1 (Tipos de vino) del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

4.1. *Vino*

Los vinos protegidos por la denominación de origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», conocidos tradicionalmente con el nombre de «Manzanilla» son vinos «generosos» cuyas características son el resultado del particular proceso de crianza biológica que se desarrolla durante un mínimo de dos años en bodegas situadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

Características organolépticas

Aspecto: claro, con tonalidades que van del amarillo pajizo al ámbar.

Aroma: el vino deberá presentar al menos dos de los siguientes aromas propios de la crianza biológica: flores blancas, frutos secos o levadura (masa fresca de pan). Puede presentar también notas de madera noble envinada.

Sabor: seco, con sensación salina en boca; puede ser ligeramente ácido y amargo.

Sus especiales características son el resultado de que la totalidad de su proceso de crianza se ha desarrollado bajo velo de flor.

Estos vinos deben tener un contenido en azúcar inferior a 4 gramos por litro y una graduación alcohólica entre 15 % vol. como mínimo y 17 % vol. como máximo.

* Los parámetros analíticos no definidos habrán de ajustarse a los límites legales.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4.2. *Vinos de licor*

Todos los productos pertenecientes a la categoría 3 «Vino de licor» comparten las mismas características analíticas generales y organolépticas de la categoría 1 «Vino».

* Los parámetros analíticos no definidos habrán de ajustarse a los límites legales.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva.

Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 1 000 litros. Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos.

En el caso de los vinos de licor, en cualquier momento a lo largo de su proceso de elaboración y envejecimiento, éstos pueden ser encabezados con alcohol de vino.

Los vinos de licor podrán acidificarse con sulfato de calcio dentro de los límites establecidos en la normativa de aplicación.

b. *Rendimientos máximos*

11 428 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Es la zona geográfica delimitada constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija y San José del Valle, situadas dentro del área delimitada al este por el meridiano de Greenwich 5° 49′ oeste y al norte por el paralelo 36° 58′ norte. Los vinos protegidos deben criarse en bodegas enclavadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

7. **Variedad o variedades de uva de vinificación**

Palomino

Palomino fino — Listán blanco

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

Vino y vino de licor

Tanto los productos pertenecientes a la categoría 1 «Vino» como los de la categoría 3 «Vino de licor» comparten el mismo vínculo con el origen, pues la diferencia entre unos y otros se reduce a la utilización o no de la práctica enológica tradicional de la fortificación, que en determinados vinos protegidos puede ser sustituida por otras técnicas también tradicionales como el asoleo, con el fin de alcanzar las graduaciones exigidas para cada tipo de vino.

Las características de los vinos están fuertemente condicionadas por los factores naturales y humanos de la zona y son comunes tanto a los productos de la categoría 1 como los de la categoría 3, pues ambos comparten el mismo vínculo con el origen, siendo la única diferencia la utilización o no de la práctica de la fortificación.

El medio geográfico tiene una incidencia directa en el grado alcohólico y en la acidez de los vinos, que suelen ser moderados, aunque dependientes de las prácticas culturales específicas aplicadas. Con carácter general, la práctica ausencia de precipitaciones durante la mayor parte del ciclo activo de la planta, el predominio de los vientos secos de levante y la capacidad retentiva de la humedad de los suelos de albariza aseguran vendimias sanas, de gran calidad, con una muy buena maduración. Los suelos calcáreos predominantes en la zona producen vinos elegantes, con cuerpo y sapidez, con una acidez moderada y una gran capacidad de evolución a largo plazo, lo que permite la elaboración de vinos generosos con niveles de envejecimiento elevado en algunos casos.

A la capacidad de evolución de estos vinos contribuye, así mismo, el uso de variedades autóctonas tradicionales totalmente adaptadas al suelo y el clima de la zona. Los viticultores han seleccionado durante siglos la variedad mejor adaptada tanto al suelo y a las condiciones climáticas como a los peculiares procesos de elaboración y envejecimiento. Así, las variedades listán blanco (denominada también palomino fino) y palomino dan a los vinos una alta expresión del terreno y una gran capacidad de envejecimiento.

La crianza biológica o envejecimiento bajo velo de flor se beneficia extraordinariamente tanto del tradicional sistema dinámico de criaderas y solera como de los altos niveles de humedad que propicia el aprovechamiento —gracias a la tradicional arquitectura bodeguera de Sanlúcar— de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos protegidos habrá de ajustarse a lo establecido en la normativa de aplicación, así como en el anexo 3 del pliego de condiciones, tanto en lo que respecta a las menciones de carácter obligatorio como a las de carácter voluntario.

Los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o de contraetiquetas con un signo distintivo y código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador. Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía»

Enlace al pliego de condiciones

https://lajunta.es/4svba