C/2025/2130

8.4.2025

**Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimesele lõigule ja koostoimes artikliga 105**

(C/2025/2130)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

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

**PDO-ES-A1482-AM05**

**Taotluse esitamise kuupäev: 28.11.2023**

1. **Taotleja ja õigustatud huvi**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez““ [kaitstud päritolunimetusi „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ ja „Vinagre de Jerez“ reguleeriv asutus]

Kooskõlas piirkondliku põllumajandus-, kalandus- ja maaelu arengu ministeeriumi 12. Veebruari 2018. aasta määrusega on kõnealune reguleeriv asutus kaitstud päritolunimetuste „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ ja „Vinagre de Jerez“ eest vastutav juhtorgan. Vastavalt 26. novembri 2007. aasta seaduse 10/2007 (mis käsitleb veini päritolu ja kvaliteedi kaitset Andaluusias) artikli 21 lõike 2 punktile a vastutab see asutus tootespetsifikaatide muutmise ettepanekute esitamise eest.

2. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☒ Toote nimetus

☒ Viinamarjasaaduse kategooria

☒ Seos piirkonnaga

☐ Turustamiskeeld

3. **Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

3.1. *Uute kaitstud nimetuste lisamine*

Tootespetsifikaadi A osa („Kaitstud nimetus“), tootespetsifikaadi 3. lisa („Kaitstud päritolunimetusega veinide „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ märgistamine“) A osa („Kohustuslikud andmed“) punkti 1 („Kaitstud nimetus“) ning koonddokumendi punkti 1 („Nimetus(ed)“) on muudetud, et lisada kaitstud nimetused „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda“ ja „Manzanilla de Sanlúcar“.

Eesmärk on tagada veini päritolu selgem tunnustamine ja laiendada päritolunimetusele viitamise võimalusi tavakeeles kasutatavatele nimetustele, mis kõik seovad nimetuse „Manzanilla“ asjaomase geograafilise päritoluga.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Uue tootekategooria lisamine*

Tootespetsifikaadi B osa („Veini kirjeldus“) ning koonddokumendi punkte 3 („Viinamarjasaaduste kategooriad“) ja 4 („Veini(de) kirjeldus“) on muudetud, et täiendada olemasolevat kategooriat „Liköörvein“ viinamarjasaaduse kategooriaga „Vein“.

Tootespetsifikaadi punkti B.1 („Veiniliigid“) on muudetud, et lisada sellesse kategooria 1 („Vein“) järgmises sõnastuses:

„I. Vein. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa punktis 1 või seda määrust asendavates õigusaktides nimetatud veinid.“

Kangendamine (alkoholi lisamine) on veinivalmistusmeetod, millega tootjad aitavad kaasa veinide nn bioloogilisele laagerdumisele (15 või veidi suurema mahuprotsendi juures, et tekiks nn pärmikile).

Bioloogilisel laagerdumisel on miinimumtase 15 mahuprotsenti põhjendatud ka vajadusega tagada veinide kaitse bakteriaalse saastumise eest, mis on tegelik oht, arvestades piirkonna tüüpilisi mikrokliimatingimusi ja asjaolu, et vaatides peab olema hapnikku, sest pärmikile moodustavad pärmitüved on aeroobsed.

Kliimamuutustest tingitud tingimuste tõttu saavutavad veinid praegu sageli pärast käärimist naturaalse alkoholisisalduse, mis on peaaegu 15 mahuprotsenti või isegi kangem. See koos traditsioonilise tavaga kuivatada viinamarjakobaraid pärast saagikoristust päikese käes (*asoleo*) tähendab, et viinamarjavirre võib saavutada kirjeldatud laagerdusprotsessiks vajaliku kanguse ilma, et kangendamine oleks tehniliselt vajalik.

Lisaks on leitud, et kangendamise puudumine ei mõjuta veinide tootespetsifikaadis kirjeldatud organoleptilisi omadusi.

3.3. *Seose muutmine uue tootekategooria lisamise tõttu*

Tootespetsifikaadi G osa („Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja veinide kvaliteedi vahel“) esimest lõiku on muudetud järgmiselt:

„Kaitstud toodete omadusi mõjutavad tugevasti looduslikud ja inimtegurid, mis iseloomustavad toodete päritolukohaks olevat geograafilist piirkonda. Kategooriasse 1 „Vein“ ja kategooriasse 3 „Liköörvein“ kuuluvatel toodetel on päritoluga sama seos, kuna nende vaheline erinevus seisneb vaid selles, kas kasutatakse kangendamisena tuntud traditsioonilist veinivalmistustava, mille võib teatavate kaitstud veinide puhul asendada muude traditsiooniliste meetoditega (nt *asoleo* ehk päikese käes kuivatamine), et saavutada iga veiniliigi puhul nõutav alkoholisisaldus.“

Koonddokumendi punkti 8 („Seos(t)e kirjeldus“) on lisatud viide kategooriale „Vein“.

Tekst on viidud vastavusse tootespetsifikaadi B osas („Veini kirjeldus“) osutatud kahe tootekategooriaga.

Tekst on viidud vastavusse tootespetsifikaadi B osas („Veini kirjeldus“) osutatud kahe tootekategooriaga.

3.4. *Teatavate veinide kasutamise piirangud*

Tootespetsifikaadi H osa („Täiendavad tingimused“) on muudetud, et lisada järgmine punkt:

„H.5. Uute vaatide maitsestamiseks kasutatavad veinid.

„Manzanilla“ tootmiseks ei sobi mingil juhul veinid, mida on kasutatud selleks, et maitsestada uusi vaate, mida pärast maitsestamist ei lisata kaitstud päritolunimetusega „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ *crianza* tüüpi veinide jaoks püsivalt kasutatavate mahutite hulka.“

See tingimus tuleb tootmisel täita, et vältida uuest puidust pärinevate komponentide ülekandumist, mis muudaks kaitstud veinide organoleptilisi ja füüsikalis-keemilisi omadusi.

3.5. *Terminit „Reserva“ käsitlevate eeskirjade muutmine*

Tootespetsifikaadi 3. lisa („Kaitstud päritolunimetusega veinide „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ märgistamine“) punkti 5 („Vanusega seotud tingimused“) alapunkti f on muudetud järgmiselt:

„f. Kategooria 3 „Likööorvein“ puhul võib pikema laagerdumisajaga veinide puhul kasutada terminit „Reserva“ või muid samalaadseid termineid. Kategooria 1 „Vein“ puhul võib seda terminit kasutada vaid juhul, kui see moodustab osa veinitootja registreeritud kaubamärgist ja kui kaubamärk on registreeritud enne terminit „Reserva“ käsitlevate eeskirjade esimest avaldamist.“

Tekst on viidud vastavusse tootespetsifikaadi punktis B.1 („Veiniliigid“) osutatud kahe tootekategooriaga.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

4.1. *Veinid*

Kaitstud päritolunimetusega „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ veinid, tuntud traditsioonilise nimetuse „Manzanilla“ all, on kangendatud veinid, mille omadused tulenevad erilisest bioloogilisest laagerdumisprotsessist, mis kestab vähemalt kaks aastat Sanlúcar de Barrameda omavalitsusüksuses asuvates veinikeldrites.

Organoleptilised omadused:

Välimus: selge, värvuselt õlgkollasest merevaigukollaseni.

Lõhn: veinil peab olema vähemalt kaks järgmist bioloogilisele laagerdumisele omast lõhna: valged lilled, pähklid või pärm (värske leivataigen). Tunda võib olla ka veiniga maitsestunud peene puidu nüansse.

Maitse: kuiv, tundub suus soolakas; võib olla veidi happeline ja mõrkjas.

Nende veinide eriomadused tulenevad asjaolust, et kogu laagerdumisprotsess toimub pärmikile all.

Veinide suhkrusisaldus peab olema alla 4 grammi liitri kohta ja alkoholisisaldus vähemalt 15 mahuprotsenti, kuid mitte üle 17 mahuprotsendi.

* Täpsustamata analüütilised näitajad peavad vastama õigusnormidega ette nähtud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 15 |
| Minimaalne üldhappesus | |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

4.2. *Likööorveinid*

Kõigil kategooriasse 3 „Likööorvein“ kuuluvatel toodetel on samad üldised ja organoleptilised analüütilised omadused, mis kategooriasse 1 („Vein“) kuuluvatel toodetel.

* Täpsustamata analüütilised näitajad peavad vastama õigusnormidega ette nähtud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | 15 |
| Minimaalne üldhappesus | |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistuse eritavad*

Kaitstud veinide maksimaalne tootmismäär on 70 liitrit veini 100 kg viinamarjade kohta.

Laagerdunud veinide koguvarusid tuleb ladustada kuni 1 000-liitristes tammevaatides. Ringlusse lubamiseks peab kõigi veinide keskmine vanus olema vähemalt kaks aastat.

Likööorveine võib valmistamise ja laagerdamise käigus igal ajal kangendada viinamarjadest saadud kange alkoholiga.

Likööorveine võib hapestada kaltsiumsulfaadiga kohaldatavates õigusaktides sätestatud määras.

b. *Maksimaalne saagikus*

11 428 kg viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab järgmisi haldusüksusi: Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija ja San José del Valle, mis on idast piiritletud Greenwichi meridiaaniga 5°49′ läänepikkust ja põhjast paralleeliga 36°58′ põhjalaiust. Kaitstud veine tuleb laagerdada veinikeldrites, mis asuvad Sanlúcar de Barrameda kommuunis.

7. **Veiniviinamarjasordid**

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. **Seos(t)e kirjeldus**

*Vein ja liköörvein*

Kategooriasse 1 „Vein“ ja kategooriasse 3 „Liköörvein“ kuuluvatel toodetel on päritoluga sama seos, kuna nende vaheline erinevus seisneb vaid selles, kas kasutatakse kangendamisena tuntud traditsioonilist veinivalmistustava, mille võib teatavate kaitstud veinide puhul asendada muude traditsiooniliste meetoditega (nt *asoleo* ehk päikese käes kuivatamine), et saavutada iga veiniliigi puhul nõutav alkoholisisaldus.

Veinide omadusi mõjutavad tugevasti piirkonna looduslikud ja inimtegurid ning need omadused on kategooriasse 1 ja 3 kuuluvatel toodetel samad, sest mõlematel on päritoluga sama seos – ainus erinevus on see, kas veine kangendatakse või mitte.

Geograafilisel keskkonnal on otsene mõju veinide alkoholisisaldusele ja happesusele, mis on mõlemad tavaliselt mõõdukad, kuigi see sõltub konkreetsetest kasutatavatest viljelustavadest. Üldiselt annavad sademete pea täielik puudumine suuremal osal taimede kasvutsüklist, valdavalt kuivad idatuuled ning *albariza*-tüüpi pinnase suur niiskussäilitusvõime hea ja kvaliteetse saagi, mis on suurepärase küpsusastmega. Piirkonnas levinud lubjakivirikkad mullad annavad tulemuseks elegantsed, maitseküllased veinid, mis on paraja täidluse ja mõõduka happesusega, mis aja jooksul hästi arenevad. See võimaldab toota kangendatud veine, mis on mõnel juhul kaua laagerdunud.

Nende veinide arengule aitab kaasa ka piirkonna mullastiku ja kliimaga täielikult kohanenud traditsiooniliste kohalike sortide kasutamine. Sajandite jooksul on viinamarjakasvatajad kindlaks teinud viinamarjasordi, mis sobib kõige paremini nii mullastiku- ja kliimatingimustega kui ka selle puhul kasutatavate konkreetsete tootmis- ja laagerdamisprotsessidega. Nimelt saab sortidest „Listan Blanco“ (tuntud ka nimetusega „Palomino Fino“) ja „Palomino“ veinid, mis meenutavad maad ja vananevad eriti hästi.

Bioloogilist laagerdumist ehk pärmikile all laagerdumist soodustab väga hästi traditsiooniline dünaamiline laagerdamissüsteem (*criaderas y soleras*) ning suur niiskusetase, mida võimaldab Atlandi ookeani öiste briiside ärakasutamine, mida Sanlúcari viinamarjaistanduste tavapärane ülesehitus hõlbustab.

9. **Kohaldatavad lisanõuded (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

et tagada veinide eriomaduste ja kvaliteedi säilimine ning vältida võimalikku organoleptiliste omaduste halvenemist, mis tuleneb teistesse piirkondadesse transportimisest, peab villimine toimuma määratletud tootmispiirkonnas.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

kaitstud veinide märgistamine peab vastama kohaldatavatele õigusaktidele ja käesoleva tootespetsifikaadi 3. lisale. See kehtib nii kohustuslike kui ka vabatahtlike märgete kohta.

Pakenditel peavad olema reguleeriva asutuse väljastatud kvaliteedimärgised või lisamärgised, millel on eristusmärk ja tähtnumbriline identifitseerimiskood vastavalt reguleeriva asutuse kehtestatud suunistele. Suurema geograafilise üksuse valikuline märkimine: Andaluusia.

**Link tootespetsifikaadile**

https://lajunta.es/4svba