C/2025/2130

8.4.2025

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2025/2130)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla”

PDO-ES-A1482-AM05

Hakemuksen jättöpäivä: 28.11.2023

1. Hakija ja oikeutettu etu

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas ”Jerez-Xérès-Sherry”, ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y ”Vinagre de Jerez” (suojattujen alkuperänimitysten ”Jerez-Xérès-Sherry”, ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” ja ”Vinagre de Jerez” sääntelyneuvosto).

Sääntelyneuvosto on suojattujen alkuperänimitysten ”Jerez-Xérès-Sherry”, ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” ja ”Vinagre de Jerez” hallintoelin aluehallituksen maatalous-, kalastus- ja maaseudun kehittämisministeriön 12. helmikuuta 2018 antaman määräyksen mukaisesti. Andalusian viinien alkuperän ja laadun suojaamisesta 26. marraskuuta 2007 annetun lain nro 10/2007 21 §:n 2 momentin a alamomentin mukaan sen tehtävänä on ehdottaa muutoksia tuote-eritelmään.

2. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

☒ Tuotteen nimi

☒ Rypäletuotteiden luokat

☒ Yhteys

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

3. Muutoksen kuvaus ja perustelut

3.1 *Uusien suojattujen nimien lisääminen*

Tuote-eritelmän A kohtaa (Suojattu nimi), tuote-eritelmän liitteessä 3 olevan A jakson (Pakolliset tiedot) 1 kohtaa (nimityksellä ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” suojattujen viinien merkinnät) ja yhtenäisen asiakirjan 1 kohtaa (Nimi/nimet) on muutettu siten, että niihin on lisätty nimet ”Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda” ja ”Manzanilla de Sanlúcar” suojattuina niminä.

Tarkoituksena on selkeyttää viinin alkuperän tunnistamista ja lisätä alkuperänimitykseen viittaaviin nimiin yleisesti arkikielessä käytettävät vaihtoehdot, joilla kaikilla yhdistetään nimi ”Manzanilla” maantieteelliseen alkuperään.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Uuden tuoteluokan lisääminen*

Tuote-eritelmän B kohtaa (Viinin kuvaus) ja yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa (Rypäletuotteiden luokat) ja 4 kohtaa (Viini(e)n kuvaus) on muutettu lisäämällä rypäletuotteiden luokka ”Viini” olemassa olevan luokan ”Väkevä viini” rinnalle.

Tuote-eritelmän B.1 kohtaa (Viinityypit) on muutettu sisällyttämällä siihen luokka 1 ”Viini”, joka kuuluu seuraavasti:

”I. Viini Viinit, jotka sisältyvät 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 1 kohtaan tai sen korvaavaan säädökseen.”

Väkevöiminen (alkoholin lisääminen) on viininvalmistustekniikka, jolla tuottajat ohjaavat viinien vanhentamista kohti niin kutsuttua biologista vanhentamista (alkoholipitoisuus on 15 prosenttia tai hieman enemmän, jotta flor-hiivakalvo säilyy).

Biologisen vanhentamisen tapauksessa 15 tilavuusprosentin vähimmäisalkoholipitoisuus on perusteltu myös viinien suojaamiseksi bakteerikontaminaatiolta, joka on todellinen riski alueelle tyypillisten mikroilmasto-olosuhteiden vuoksi sekä siksi, että tynnyreissä on oltava happea, koska flor-hiivat ovat aerobisia.

Ilmastonmuutoksen aikaansaamien olosuhteiden vuoksi viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on nykyisin käymisen jälkeen usein lähes 15 tilavuusprosenttia tai jopa enemmän. Tämä yhdessä perinteisen asoleo-menetelmän (rypäleterttujen kuivaaminen auringossa korjuun jälkeen) kanssa aiheuttaa sen, että rypäleen puristemehu voi saavuttaa edellä kuvatuissa vanhentamisprosesseissa vaaditut vähimmäisalkoholipitoisuudet ilman, että väkevöiminen on teknisesti tarpeen.

Väkevöimättä jättämisellä ei myöskään ole havaittu olevan vaikutusta tuote-eritelmässä kuvattuihin viinien aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

3.3 *Uuden tuoteluokan lisäämisen aiheuttama yhteyttä koskeva muutos*

Tuote-eritelmän G kohdan (Maantieteellisen alueen ja viinien laadun välinen syy-yhteys) ensimmäinen kappale on muutettu seuraavasti:

”Suojattujen tuotteiden ominaisuuksiin vaikuttavat voimakkaasti sille maantieteelliselle alueelle ominaiset luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät, jolta tuotteet ovat peräisin. Luokkaan 1 ”Viini” kuuluvilla tuotteilla ja luokkaan 3 ”Väkevä viini” kuuluvilla tuotteilla on sama yhteys alkuperäänsä, koska ainoa niiden välinen ero on se, käytetäänkö valmistuksessa väkevöimisen perinteistä viininvalmistusmenetelmää, joka voidaan tietyissä suojatuissa viineissä korvata muilla perinteisillä tekniikoilla, kuten asoleo-menetelmällä, kunkin viinityypin vaaditun alkoholipitoisuuden saavuttamiseksi.”

Yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaan (Yhteyden/yhteyksien kuvaus) on puolestaan sisällytetty viittaus luokkaan ”Viini”.

Näin teksti saatetaan vastaamaan molempia tuote-eritelmän B kohdassa (Viinin kuvaus) mainittuja tuoteluokkia.

Näin teksti saatetaan vastaamaan molempia tuote-eritelmän B kohdassa (Viinin kuvaus) mainittuja tuoteluokkia.

3.4 *Tiettyjen viinien käyttöä koskevat rajoitukset*

Tuote-eritelmän H kohtaa (Lisäedellytykset) on muutettu lisäämällä siihen seuraava alakohta:

”H.5. Uusien tynnyreiden maustamiseen käytettävät viinit.

Sellaisten uusien tynnyreiden maustamisessa käytetyt viinit, joita ei maustamisen jälkeen sisällytetä alkuperänimityksen ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” crianza-järjestelmän pysyviin säiliöihin, eivät missään tapauksessa sovellu Manzanilla-viinien tuotantoon.

Tämä edellytys on sisällytettävä tuotantomenetelmiin, jotta estetään suojattujen viinien aistinvaraisten ja fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien muuttuminen uudesta puusta peräisin olevien ylimääräisten ainesosien vuoksi.

3.5 *Muutos merkintää ”Reserva” koskeviin sääntöihin*

Tuote-eritelmän liitteessä 3 (nimityksellä ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” suojattujen viinien merkinnät) olevan 5 kohdan (Vanhentamista koskevat merkinnät) f alakohtaa on muutettu seuraavasti:

”f. Merkintää ”Reserva” tai muita vastaavia merkintöjä voidaan käyttää viineistä, joiden vanhentamisaika on pitkä, kun kyseessä ovat luokkaan 3 ”Väkevä viini” kuuluvat viinit. Luokkaan 1 ”Viini” kuuluvien viinien osalta tätä merkintää voidaan käyttää ainoastaan, jos se on osa viininvalmistamon rekisteröimää tavaramerkkiä ja jos tavaramerkki on rekisteröity ennen kuin merkintää ”Reserva” koskevat säännöt julkaistiin ensimmäisen kerran.”

Näin teksti saatetaan vastaamaan molempia tuote-eritelmän B.1 kohdassa (Viinityypit) mainittuja tuoteluokkia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

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

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

4.1 *Viinit*

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” suojatuista viineistä on käytetty perinteisesti nimeä Manzanilla-viinit. Ne ovat generoso-viinejä (väkeviä viinejä), joiden ominaisuudet ovat tulosta vähintään kaksi vuotta kestävästä erityisestä biologisesta kypsytysprosessista, joka toteutetaan Sanlúcar de Barramedan kunnassa sijaitsevissa viininvalmistamoissa.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö: kirkas, värisävyt vaihtelevat oljenkeltaisesta meripihkankeltaiseen.

Aromi: viinissä on oltava vähintään kaksi seuraavista biologiselle vanhentamiselle ominaisista aromeista: valkoiset kukat, pähkinät tai hiiva (tuoreen leipätaikinan aromi). Siinä voi olla myös viinillä maustetun jalopuun vivahteita.

Maku: kuiva, suolainen suutuntuma; voi olla hieman hapokas ja katkera.

Niiden tunnusomaiset ominaisuudet johtuvat siitä, että koko kypsytysprosessi tapahtuu flor-hiivakalvon alla.

Viinien sokeripitoisuuden on oltava alle 4 g/l ja alkoholipitoisuuden vähintään 15 ja enintään 17 tilavuusprosenttia.

* Määrittämättömien analyyttisten parametrien on oltava lakisääteisten raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

4.2 *Väkevät viinit*

Kaikilla luokkaan 3 ”Väkevä viini” kuuluvilla tuotteilla on samat yleiset ja aistinvaraiset analyyttiset ominaisuudet kuin luokkaan 1 ”Viini” kuuluvilla tuotteilla.

* Määrittämättömien analyyttisten parametrien on oltava lakisääteisten raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Lupa tuottaa tämän nimityksen kattamia viinejä on rajattu 70 litraan viiniä 100:aa rypälekilogrammaa kohden.

Kaikki vanhennettavat viinivarastot on säilytettävä tammitynnyreissä, joiden vetoisuus on enintään 1 000 litraa. Kaikkien viinien keskimääräisen vähimmäiskypsytysajan on oltava kaksi vuotta, jotta ne voidaan vapauttaa myyntiin.

Viinejä voidaan väkevöittää rypäleviinalla milloin tahansa tuotanto- ja vanhentamisprosessin aikana.

Kalsiumsulfaattia voidaan lisätä happamuuden lisäämiseksi sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaisesti.

b. *Enimmäistuotos*

11 428 kg rypäleitä hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rajattu maantieteellinen alue käsittää Sanlúcar de Barramedan, Jerez de la Fronteran, El Puerto de Santa Marían, Trebujenan, Chipionan, Rotan, Puerto Realin, Chiclana de la Fronteran, Lebrijan ja San José del Vallen kunnissa sijaitsevan maan, jota rajoittaa idässä pituuspiiri 5°49’ läntistä pituutta ja pohjoisessa leveyspiiri 36°58’ pohjoista leveyttä. Suojatut viinit on kypsytettävä Sanlúcar de Barramedan kunnan alueella sijaitsevissa viininvalmistamoissa.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Viinit ja väkevät viinit

Luokkaan 1 ”Viini” kuuluvilla tuotteilla ja luokkaan 3 ”Väkevä viini” kuuluvilla tuotteilla on sama yhteys alkuperäänsä, koska ainoa niiden välinen ero on se, käytetäänkö väkevöimisen perinteistä viininvalmistusmenetelmää, joka voidaan tietyissä suojatuissa viineissä korvata muilla perinteisillä tekniikoilla, kuten asoleomenetelmällä, kunkin viinityypin vaaditun alkoholipitoisuuden saavuttamiseksi.

Viinien ominaisuuksiin vaikuttavat voimakkaasti alueen luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät, ja ne ovat samat sekä luokkiin 1 että 3 kuuluvissa tuotteissa, koska molempien luokkien tuotteilla on sama yhteys alkuperään. Ainoa ero niiden välillä on se, käytetäänkö väkevöintiä vai ei.

Maantieteellinen ympäristö vaikuttaa suoraan viinien alkoholipitoisuuteen ja hapokkuuteen. Alkoholipitoisuus ja hapokkuus ovat yleensä kohtuullisia, joskin tämä riippuu kulloinkin sovellettavista viininviljelykäytännöistä. Sateiden lähes täydellinen puuttuminen viiniköynnösten kasvukauden valtaosan aikana, vallitsevat kuivat itätuulet ja albariza-maaperän korkea kosteudensitomiskyky saavat yleisesti ottaen aikaan terveitä, laadukkaita ja erinomaisesti kypsyneitä satoja. Alueella yleinen kalkkipitoinen maaperä tuottaa hienostuneita ja maukkaita viinejä, joiden rakenne on hyvä ja hapokkuus kohtalainen ja jotka kehittyvät erittäin hyvin ajan mittaan, ja tämä mahdollistaa joissakin tapauksissa pitkään vanhennettujen generoso-viinien tuotannon.

Myös alueen maaperään ja ilmastoon täysin mukautuneiden perinteisten kotoperäisten lajikkeiden käyttö edistää näiden viinien kehittymistä. Viininviljelijät ovat vuosisatojen mittaan tunnistaneet rypälelajikkeet, jotka soveltuvat parhaiten paitsi maaperään ja ilmasto-olosuhteisiin myös tuotannossa käytettäviin erityisiin valmistus- ja vanhentamisprosesseihin: Lajikkeet Listan Blanco (tunnetaan myös nimellä ”Palomino Fino”) ja Palomino tuottavat viinejä, jotka ilmentävät vahvasti aluetta ja vanhenevat erityisen hyvin.

Perinteinen dynaaminen criaderas y solera -sekoitusjärjestelmä sekä runsas kosteus, jota saadaan hyödyntämällä Atlantin valtamereltä puhaltavia säännöllisiä yötuulia Sanlúcarin viininvalmistamojen perinteisen arkkitehtuurin avulla, palvelevat poikkeuksellisen hyvin biologista vanhentamista eli vanhentamista flor-hiivakalvon alla.

9. **Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Jotta varmistetaan viinien erityispiirteiden ja laadun säilyminen ja estetään mahdollinen aistinvaraisten ominaisuuksien heikkeneminen muille alueille kuljettamisen vuoksi, pullottaminen on toteutettava rajatulla tuotantoalueella.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojattujen viinien merkintöjen on täytettävä sovellettavan lainsäädännön sekä tämän tuote-eritelmän liitteen 3 vaatimukset. Tämä koskee sekä pakollisia että vapaaehtoisia merkintätietoja.

Pulloissa on oltava sääntelyneuvoston myöntämät laatuleimat tai takaetiketit, joissa on erottuva merkki ja aakkosnumeerinen tunnistekoodi, sääntelyneuvoston vahvistamien sääntöjen mukaisesti. Suurempaa maantieteellistä aluetta ”Andalucía” koskeva merkintä on vapaaehtoinen.

Linkki tuote-eritelmään

https://lajunta.es/4svba