Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/2130

8.4.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, concernant le cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/2130)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla»

PDO-ES-A1482-AM05

Date de la demande: 28.11.2023

1. Demandeur et intérêt légitime

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» [conseil régulateur pour les appellations d'origine protégées «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» et «Vinagre de Jerez»]

Le conseil régulateur est l'organisme gestionnaire des appellations d'origine protégées «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» et «Vinagre de Jerez» conformément à l'arrêté du 12 février 2018 du ministère régional de l'agriculture, de la pêche et du développement rural. En vertu de l'article 21, paragraphe 2, point a), de la loi 10/2007 du 26 novembre 2007 relative à la protection de l'origine et de la qualité du vin en Andalousie, il lui incombe de proposer des modifications du cahier des charges.

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☒ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

3.1. *Inclusion de nouvelles dénominations protégées*

Le point A (Dénomination protégée) du cahier des charges, le point 1 (Dénomination protégée) du point A (Mentions obligatoires) de l'annexe 3 (Étiquetage des vins protégés par l'appellation «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda») du cahier des charges et le point 1 [Dénomination(s)] du document unique ont été modifiés pour inclure les dénominations «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda» et «Manzanilla de Sanlúcar» en tant que dénominations protégées.

L'objectif consiste à reconnaître plus clairement l'origine du vin et à étendre les possibilités de référence à l'appellation d'origine à celles utilisées dans le langage courant, qui relient toutes la dénomination «Manzanilla» à l'origine géographique.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Inclusion d'une nouvelle catégorie de produit*

Le point B (Description du vin) du cahier des charges et le point 3 (Catégories de produits de la vigne) et le point 4 (Description du ou des vins) du document unique ont été modifiés pour inclure la catégorie de produits de la vigne «Vin» en plus de la catégorie existante «Vin de liqueur».

Le point B.1 (Types de vin) du cahier des charges a été modifié pour inclure la catégorie 1 «Vin», comme suit:

«I. Vin. Produits visés à l'annexe VII, partie II, point 1, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 ou toute loi qui le remplace.»

L'enrichissement (addition d'alcool) est une technique œnologique par laquelle les producteurs orientent le vieillissement des vins vers ce que l'on appelle le vieillissement biologique (à 15 % vol. ou légèrement plus, afin de maintenir le voile de fleurs, soit «flor»).

En cas de vieillissement biologique, le seuil minimal de 15 % vol. est également justifié par la nécessité d'assurer la protection des vins contre la contamination bactérienne, qui constitue un risque réel compte tenu des conditions microclimatiques typiques de la zone et du fait que les fûts doivent contenir de l'oxygène, les levures du voile de fleurs étant aérobies.

Les conditions induites par le changement climatique font qu'à l'heure actuelle, les vins atteignent souvent un titre alcoométrique naturel égal, voire supérieur, à 15 % vol. après fermentation. Associé à l'utilisation de la pratique traditionnelle de l'«asoleo» (séchage des grappes de raisins au soleil après récolte), cela permet aux moûts d'atteindre le titre alcoométrique minimal requis pour les processus de vieillissement décrits sans que l'enrichissement ne soit techniquement nécessaire.

En outre, il a été constaté que l'absence d'enrichissement n'a pas d'incidence sur les caractéristiques organoleptiques des vins telles que décrites dans le cahier des charges.

3.3. *Modification du lien à la suite de l'introduction d'une nouvelle catégorie de produit*

Le premier paragraphe du point G (Lien de causalité entre la zone géographique et la qualité des vins) du cahier des charges a été modifié comme suit:

«Les caractéristiques des produits protégés sont fortement influencées par les facteurs naturels et humains qui caractérisent la zone géographique d'origine des produits. Les produits relevant de la catégorie 1 "Vin" et ceux de la catégorie 3 "Vin de liqueur" ont le même lien avec l'origine, la différence entre ces produits se limitant au recours ou non à la pratique œnologique traditionnelle de l'enrichissement en alcool, qui peut être remplacée dans certains vins protégés par d'autres techniques traditionnelles telles que la méthode "asoleo" (séchage au soleil) pour atteindre le titre alcoométrique requis pour chaque type de vin.»

À son tour, une référence à la catégorie «Vin» a été ajoutée au point 8 (Description du ou des liens) du document unique.

Adaptation du texte aux deux catégories de produits visées au point B (Description du vin) du cahier des charges.

Adaptation du texte aux deux catégories de produits visées au point B (Description du vin) du cahier des charges.

3.4. *Limitations de l'utilisation de certains vins*

Le point H (Conditions complémentaires) du cahier des charges a été modifié par l'ajout de la sous-section suivante:

«H.5: Vins utilisés pour assaisonner de nouveaux fûts.

Les vins qui ont été utilisés pour l'assaisonnement de nouveaux fûts qui, après assaisonnement, ne seront pas incorporés dans l'ensemble permanent des récipients dans le système "crianza" de l'appellation d'origine "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", ne sont en aucun cas destinés à la production de "Manzanilla".»

Cette condition doit être appliquée dans les pratiques de production afin d'éviter que l'excès de composants provenant du nouveau bois n'altère les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques des vins protégés.

3.5. *Modification des règles régissant le terme «Reserva»*

Le paragraphe f) du point 5 (Termes concernant l'âge) de l'annexe 3 (Étiquetage des vins protégés par l'appellation «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda») du cahier des charges a été modifié comme suit:

«f. La mention "Reserva" ou d'autres termes semblables peuvent être utilisés pour les vins dont la période de vieillissement est prolongée dans le cas de la catégorie 3 "Vin de liqueur". Dans le cas de la catégorie 1 "Vin", ce terme ne peut être utilisé que s'il fait partie de la marque enregistrée par la cave et à condition que la marque ait été enregistrée avant la première publication existante des règles régissant le terme "Reserva".»

Adaptation du texte aux deux catégories de produits visées au point B.1 «Types de vin» du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

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

2. **Type de l'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3. Vin de liqueur

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

4.1. *Vins*

Les vins protégés par l'appellation d'origine «Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda», traditionnellement connus sous le nom de «Manzanilla», sont des vins de liqueur («generoso») dont les caractéristiques sont le résultat du procédé particulier d'élevage biologique qui se déroule pendant au moins deux ans dans des caves situées sur le territoire de la commune de Sanlúcar de Barrameda.

Caractéristiques organoleptiques:

Robe: limpide, avec des tons allant du jaune paille à l'ambré.

Nez: le vin doit présenter au moins deux des arômes suivants, propres au processus de vieillissement biologique: fleurs blanches, noix ou levures (pâte à pain fraîche). Il peut également présenter de fines notes de bois assaisonné avec du vin.

Bouche: vin sec, avec une sensation saline en bouche; peut être légèrement acide et amer.

Ses caractéristiques particulières résultent du fait que l'ensemble de son processus d'élevage s'est déroulé sous un voile de fleurs.

La teneur en sucre de ces vins doit être inférieure à 4 grammes par litre et leur titre alcoométrique doit être supérieur ou égal à 15 % vol et inférieur ou égal à 17 % vol.

* Les paramètres analytiques non définis doivent respecter les limites légales.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4.2. *Vins de liqueur*

Tous les produits de la catégorie 3 «Vin de liqueur» partagent les mêmes caractéristiques analytiques générales et organoleptiques que la catégorie 1 «Vin».

* Les paramètres analytiques non définis doivent respecter les limites légales.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pour ces vins protégés, le facteur maximal de conversion du raisin en vin est de 70 litres de vin pour 100 kg de raisin.

Tous les stocks de vins soumis au vieillissement doivent être entreposés dans des fûts en chêne d'une capacité de 1 000 litres au maximum. Tous les vins doivent avoir été vieillis pendant au moins deux ans avant de pouvoir être livrés.

À tout moment au cours de leur processus d'élaboration et de vieillissement, les vins de liqueur peuvent être enrichis à l'eau-de-vie de raisin.

Les vins de liqueur peuvent être acidifiés avec du sulfate de calcium dans les limites fixées par la réglementation applicable.

b. *Rendements maximaux*

11 428 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Il s'agit de la zone géographique délimitée constituée par les terrains situés dans les communes de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija et San José del Valle, situées dans la zone délimitée à l'est par le méridien de 5° 49' de longitude ouest par rapport à Greenwich et au nord par le parallèle de 36° 58' de latitude nord. Les vins protégés doivent être vieillis dans des caves situées dans la commune de Sanlúcar de Barrameda.

7. **Cépages principaux**

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

8. **Description du ou des liens**

Vin et vin de liqueur

Les produits relevant de la catégorie 1 «Vin» et ceux de la catégorie 3 «Vin de liqueur» ont le même lien avec l'origine, la différence entre ces produits se limitant au recours ou non à la pratique œnologique traditionnelle de l'enrichissement en alcool, qui peut être remplacée pour certains vins protégés par d'autres techniques traditionnelles telles que la méthode «asoleo» (séchage au soleil) pour atteindre le titre alcoométrique requis pour chaque type de vin.

Les caractéristiques des vins sont fortement influencées par les facteurs naturels et humains de la région et sont communes aux produits de la catégorie 1 et de la catégorie 3, étant donné que tous ces produits ont le même lien avec l'origine, la seule différence entre eux étant le recours ou non à la pratique de l'enrichissement.

L'environnement géographique a une incidence directe sur le titre alcoométrique et l'acidité des vins, qui sont généralement modérés, mais cela dépend des pratiques culturelles spécifiques appliquées. D'une manière générale, l'absence quasi totale de précipitations pendant la majeure partie du cycle de croissance de la plante, les vents secs de l'est dominants et la forte capacité de rétention d'humidité du sol «albariza» donnent lieu à des récoltes saines, de haute qualité et d'une excellente maturité. Les sols crayeux qui abondent dans la région produisent des vins élégants et savoureux avec un bon corps et une acidité modérée, qui se développent très bien au fil du temps, ce qui permet la production de vins «generoso» avec des niveaux de vieillissement élevés dans certains cas.

L'utilisation de cépages traditionnels indigènes entièrement adaptés au sol et au climat de la région contribue également au développement de ces vins. Au fil des siècles, les viticulteurs ont identifié les cépages les mieux adaptés tant aux conditions pédologiques et climatiques qu'aux procédés particuliers de production et de vieillissement auxquels les vins sont soumis: les cépages «Listan Blanco» (également connu sous le nom de «Palomino Fino») et «Palomino» donnent lieu à des vins très typés qui vieillissent particulièrement bien.

Le vieillissement biologique, c'est-à-dire le vieillissement sous un voile de fleurs, est exceptionnellement bien servi par le système dynamique traditionnel des «criaderas y soleras» ainsi que par les taux élevés d'humidité. Ces derniers sont obtenus grâce à l'architecture traditionnelle des caves de Sanlúcar qui facilite l'exploitation des brises atlantiques nocturnes régulières.

9. **Autres conditions spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

afin de garantir la préservation des caractéristiques et de la qualité particulières des vins et d'éviter toute détérioration organoleptique résultant du transport vers d'autres zones, le conditionnement doit obligatoirement avoir lieu à l'intérieur de la zone de production délimitée.

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

l'étiquetage des vins protégés doit être conforme aux dispositions de la réglementation applicable ainsi qu'à l'annexe 3 du présent cahier des charges. Cela vaut aussi bien pour les mentions d'étiquetage obligatoires que pour les mentions facultatives.

Les emballages sont pourvus d'un cachet de garantie délivré par le conseil régulateur, ou de contre-étiquettes comportant un signe distinctif et une clé alphanumérique d'identification, conformément aux normes établies par le conseil régulateur. Indication facultative de l'unité géographique plus grande: «Andalucía».

Lien vers le cahier des charges

https://lajunta.es/4svba