C/2025/2130

2025.4.8.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2025/2130)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSA IRÁNTI KÉRELEM

„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla”

PDO-ES-A1482-AM05

A kérelem benyújtásának időpontja: 2023.11.28.

1. Kérelmező és jogos érdek

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y „Vinagre de Jerez” (A „Jerez-Xérès-Sherry”, a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” és a „Vinagre de Jerez” oltalom alatt álló eredetmegjelölések szabályozó tanácsa)

A Regionális Mezőgazdasági, Halászati és Vidékfejlesztési Minisztérium 2018. február 12-i rendeletével összhangban a szabályozó tanács a „Jerez-Xérès-Sherry”, a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” és a „Vinagre de Jerez” oltalom alatt álló eredetmegjelölés irányító szerve. Az andalúziai borok eredetének és minőségének védelméről szóló, 2007. november 26-i 10/2007. sz. törvény 21. cikke (2) bekezdésének a) pontja értelmében a szabályozó tanács feladata, hogy javaslatot tegyen a termékleírások módosítására.

2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

☒ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termékek kategóriája

☒ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

3. A módosítás leírása és indokolása

3.1. *Oltalom alatt álló új elnevezés belefoglalása a termékleírásba*

Módosult a termékleírás A. szakasza (Oltalom alatt álló elnevezés), a termékleírás 3. melléklete (A „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” oltalom alatt álló borok címkézése) A. szakaszának (Kötelező adatok) 1. pontja (Oltalom alatt álló elnevezés) és az egységes dokumentum 1. szakasza (Elnevezés[ek]), hogy azok oltalom alatt álló elnevezésként a „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda” és a „Manzanilla de Sanlúcar” elnevezéseket is tartalmazzák.

A bor eredetének egyértelműbb elismerése, valamint az eredetmegjelölésre való hivatkozás lehetőségeinek kiterjesztése a köznyelvben általánosan használt minden olyan kifejezésre, amely összekapcsolja a „Manzanilla” elnevezést a földrajzi eredettel.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Új termékkategória belefoglalása a termékleírásba*

Módosult a termékleírás B. szakasza (A bor leírása), valamint az egységes dokumentum 3. szakasza (A szőlőből készült termékek kategóriái) és 4. szakasza (A bor[ok] leírása), hogy a szőlőből készült termékek kategóriái a meglévő „likőrbor” kategória mellett a „bor” kategóriával egészüljenek ki.

Módosult a termékleírás B.1. szakasza (A borok típusa), hogy az az 1. kategóriát („Bor”) is magában foglalja, amely a következőképpen szól:

„I. Bor. A 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklete II. részének 1. pontjában vagy az azt felváltó jogszabályokban meghatározott bor.”

A szeszezés (alkohol hozzáadása) olyan borászati eljárás, amellyel a termelők a borok érlelését az úgynevezett biológiai érlelés felé terelik (a „flor” megőrzése érdekében 15 térfogatszázalékon vagy valamivel e fölött).

Biológiai érlelés esetén a legalább 15 térfogat-százalékos szintet az is indokolja, hogy biztosítani kell a borok bakteriális szennyeződéssel szembeni védelmét, ami valós kockázatot jelent, tekintettel a terület tipikus mikroklímájára és arra, hogy a hordóknak oxigént kell tartalmazniuk, lévén a „flor” élesztőknek oxigénre van szükségük.

Az éghajlatváltozással járó körülmények azt jelentik, hogy jelenleg a borok az erjesztést követően gyakran elérik a 15 térfogatszázalékhoz közeli vagy akár azt meghaladó természetes alkoholtartalmat. Ez a hagyományos „asoleo” gyakorlattal (a szőlőfürtöket a szüret után a napon szárítják) együtt azt jelenti, hogy a mustok anélkül is elérhetik a leírt érlelési folyamatokhoz szükséges minimális alkoholtartalmat, hogy technikailag szükség lenne szeszezésre.

Megállapították továbbá, hogy a szeszezés elmaradása nincs hatással a borok termékleírásban meghatározott érzékszervi jellemzőire.

3.3. *A kapcsolat új termékkategória bevezetése miatti módosítása*

A termékleírás G. szakaszának (A földrajzi terület és a borok minősége közötti ok-okozati összefüggés) első bekezdése a következőképpen módosul:

„Az oltalom alatt álló termékek jellemzőit erősen befolyásolják azok a természeti és emberi tényezők, amelyek a termékek származási földrajzi területét jellemzik. Az 1. kategóriába (»Bor«) és a 3. kategóriába (»Likőrbor«) tartozó termékek ugyanolyan kapcsolatban állnak eredetükkel, mivel a köztük lévő különbség arra korlátozódik, hogy alkalmazzák-e a szeszezést mint hagyományos borászati eljárást, amelyet egyes oltalom alatt álló borok esetében más hagyományos eljárásokkal, például »asoleo«-val (napon szárítás) lehet helyettesíteni az egyes bortípusok esetében előírt alkoholtartalom elérése érdekében.”

A „Bor” kategóriára való hivatkozás pedig bekerült az egységes dokumentum 8. szakaszába (A kapcsolat[ok] leírása).

A szöveg összehangolása a termékleírás B. szakaszában (A bor leírása) említett két termékkategóriával.

A szöveg összehangolása a termékleírás B. szakaszában (A bor leírása) említett két termékkategóriával.

3.4. *Egyes borok használatára vonatkozó korlátozások*

Módosult a termékleírás H. szakasza (További feltételek), és a következő alszakasszal egészült ki:

„H.5. Az új hordók beáztatásához használt borok.

Semmilyen körülmények között nem alkalmasak a „Manzanilla” előállítására az olyan új hordók beáztatásához használt borok, amelyeket beáztatás után nem építenek be a „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” eredetmegjelöléshez kapcsolódó „crianza” rendszerben használt állandó tárolóedények közé.

Ezt a feltételt bele kell foglalni az előállítási gyakorlatba annak megakadályozása érdekében, hogy az új fából származó túl sok összetevő megváltoztassa az oltalom alatt álló borok érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzőit.

3.5. *A „Reserva” kifejezésre vonatkozó szabályok módosítása*

A termékleírás 3. melléklete (A „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” eredetmegjelöléssel ellátott borok címkézése) 5. szakaszának (Korra vonatkozó kifejezések) f) pontja a következőképpen módosult:

„f. A 3. kategória (»Likőrbor«) esetében a »Reserva« vagy más hasonló kifejezés hosszabb érlelési idejű borok esetében használható. Az 1. kategória (»Bor«) esetében ez a kifejezés csak akkor használható, ha az a pincészet által lajstromozott védjegy részét képezi, és feltéve, hogy a védjegyet a »Reserva« kifejezésre vonatkozó szabályok első hatályos közzétételét megelőzően lajstromozták.”

A szöveg összehangolása a termékleírás B.1. szakaszában (A borok típusa) említett két termékkategóriával.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

4.1. *Borok*

A „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” eredetmegjelöléssel védett, hagyományosan „Manzanilla” borok néven ismert borok olyan „generoso” (szeszezett) borok, amelyek jellemzői a Sanlúcar de Barrameda településen található pincészetek által legalább két éven keresztül folytatott különleges biológiai érlelési folyamat eredményei.

Érzékszervi jellemzők:

Megjelenés: tiszta, a szalmasárgától a borostyánszínig terjedő árnyalatokkal.

Aroma: a bornak a biológiai érlelésre jellemző következő aromák közül legalább kettővel rendelkeznie kell: fehér virágok, diófélék vagy élesztő (friss kenyértészta). Emellett borba áztatott finom fára emlékeztető jegyekkel is rendelkezhet.

Íz: száraz, a szájban sós érzetet kelt; enyhén savas és keserű lehet.

Prémium jellemzőik abból erednek, hogy a teljes érlelési folyamat egy „flor” élesztőréteg vagy -hártya alatt történik.

Ezeknek a boroknak literenként 4 grammnál kisebb cukortartalommal és legalább 15 térfogatszázalék, de legfeljebb 17 térfogatszázalék alkoholtartalommal kell rendelkezniük.

* A meghatározatlan analitikai paramétereknek meg kell felelniük a jogszabályi határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4.2. *Likőrborok*

A 3. kategóriába („Likőrbor”) tartozó valamennyi termék az 1. kategóriával („Bor”) megegyező általános és érzékszervi analitikai jellemzőkkel rendelkezik.

* A meghatározatlan analitikai paramétereknek meg kell felelniük a jogszabályi határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Konkrét borászati eljárások*

Az e megnevezéssel ellátott borok előállítására való jogosultság felső határa 70 liter bor/100 kg szőlő.

Minden érlelés alatt álló borkészletet legfeljebb 1 000 liter űrtartalmú tölgyfa hordókban kell tárolni. A forgalomba hozatal előfeltétele, hogy a borok minimális átlagkorának két évnek kell lennie.

A likőrborok az előállítási és öregítési folyamat bármely pontján szeszezhetők szőlőpárlattal.

Savnövelés céljából az alkalmazandó jogszabályban meghatározott határértékeken belül kalcium-szulfát adható a likőrborokhoz.

b) *Maximális hozamok*

11 428 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A körülhatárolt földrajzi terület a Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera és Lebrija településeken belüli földterületet, valamint San José del Valle településnek keleten a greenwichi délkörtől 5° 49’-re nyugatra húzódó hosszúsági kör által, északon pedig a 36° 58’-nél húzódó északi szélességi kör által határolt területét foglalja magában. Az oltalom alatt álló borokat Sanlúcar de Barrameda település területén található pincészetekben kell érlelni.

7. **Borszőlőfajták**

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Bor és likőrbor

Az 1. kategóriába („Bor”) és a 3. kategóriába („Likőrbor”) tartozó termékek ugyanolyan kapcsolatban állnak eredetükkel, mivel a köztük lévő különbség arra korlátozódik, hogy alkalmazzák-e a szeszezést mint hagyományos borászati eljárást, amelyet egyes oltalom alatt álló borok esetében más hagyományos eljárásokkal, például „asoleo”-val (napon szárítás) lehet helyettesíteni az egyes bortípusok esetében előírt alkoholtartalom elérése érdekében.

A terület természeti és emberi tényezői erősen befolyásolják a borok jellemzőit, amelyek megegyeznek az 1. és a 3. kategóriába tartozó termékek esetében, mivel mindkettő ugyanolyan kapcsolatban áll az eredettel, a kettő között pedig csupán annyi a különbség, hogy alkalmaznak-e a szeszezést vagy sem.

A földrajzi környezet közvetlen hatással van a borok alkoholtartalmára és savasságára, amely általában mérsékelt, bár ez az alkalmazott sajátos művelési gyakorlatoktól függ. Általánosságban elmondható, hogy a növény növekedési ciklusának nagy részére jellemző szinte teljes csapadékhiány, az uralkodó száraz keleti szelek és az „albariza” talaj kiemelkedő nedvességtartó képessége egészséges, kiváló minőségű, tökéletesen érett termést eredményez. A régió bővelkedik a meszes talajokban, ami elegáns, zamatos, kellően testes és mérsékelt savtartalmú borokat eredményez, amelyek idővel nagyon jól fejlődnek, egyes esetekben lehetővé téve a sokáig érlelt „generoso” borok előállítását.

A terület talajához és éghajlatához teljes mértékben alkalmazkodott hagyományos őshonos fajták használata szintén hozzájárul e borok fejlődéséhez. Az évszázadok során a szőlőtermesztők meghatározták azt a szőlőfajtát, amely a talaj- és éghajlati viszonyok, valamint az adott termelési és érlelési folyamatok szempontjából egyaránt a legmegfelelőbb: a „Listan Blanco” (más néven „Palomino Fino”) és a „Palomino” fajták olyan borokat eredményeznek, amelyek erősen emlékeztetnek a területre és különösen jól érnek.

A biológiai érlelést, azaz a „flor” élesztőhártya alatti érlelést kiválóan szolgálja a hagyományos „criaderas y soleras” dinamikus rendszer, valamint az Atlanti-óceán felől érkező, a Sanlúcar pincészetek hagyományos építészetének köszönhetően kihasznált rendszeres éjszakai szellők biztosította magas páratartalom.

9. **További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borok sajátos jellemzőinek és minőségének megőrzése, valamint az érzékszervi jellemzőinek a más területekre történő szállításból eredő esetleges romlásának megelőzése érdekében a palackozást a körülhatárolt termőterületen kell végezni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló borok címkéinek meg kell felelniük az alkalmazandó jogszabály rendelkezéseinek, valamint e termékleírás 3. mellékletének. Ez a kötelező és a választható címkézési adatokra egyaránt vonatkozik.

A palackokon – a Szabályozó Tanács által megállapított szabályoknak megfelelően – a szabályozó tanács által kibocsátott minőségi plombát vagy egy megkülönböztető jelet és alfanumerikus azonosító kódot tartalmazó másodlagos címkét kell elhelyezni. „Andalucía” nagyobb földrajzi egység választható módon feltüntethető.

A termékleíráshoz vezető link

https://lajunta.es/4svba