C/2025/2130

8.4.2025

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/2130)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1])

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla»

PDO-ES-A1482-AM05

Data di presentazione della domanda: 28.11.2023

1. **Richiedente e interesse legittimo**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» (Comitato di regolamentazione delle denominazioni di origine protette «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» e «Vinagre de Jerez»)

Il *Consejo Regulador* è l'organismo di gestione delle denominazioni di origine protette «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» e «Vinagre de Jerez», conformemente al decreto del ministero regionale dell'Agricoltura, della pesca e dello sviluppo rurale del 12 febbraio 2018. Ai sensi dell'articolo 21, paragrafo 2, lettera a), della legge 10/2007 del 26 novembre 2007 sulla protezione dell'origine e della qualità dei vini andalusi, esso è incaricato di proporre modifiche del disciplinare di produzione.

2. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

☒ Nome del prodotto

☒ Categoria di prodotto vitivinicolo

☒ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

3. **Descrizione e motivi della modifica**

3.1. *Inclusione di nuove denominazioni protette*

La sezione A (Denominazione protetta) del disciplinare di produzione, il punto 1 (Denominazione protetta) della sezione A (Menzioni obbligatorie) dell'allegato 3 (Etichettatura dei vini protetti dalla denominazione «Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda») del disciplinare di produzione e la sezione 1 (Nome/i) del documento unico sono stati modificati per includere i nomi «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda» e «Manzanilla de Sanlúcar» come denominazioni protette.

La modifica è dovuta alla necessità di fornire un riconoscimento più chiaro dell'origine del vino e di estendere le opzioni di riferimento alla denominazione di origine a quelle comunemente utilizzate nel linguaggio corrente, che collegano il nome «Manzanilla» all'origine geografica.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Inclusione di una nuova categoria di prodotto*

La sezione B (Descrizione del vino) del disciplinare di produzione e le sezioni 3 (Categorie di prodotti vitivinicoli) e 4 (Descrizione del vino (dei vini)) del documento unico sono state modificate per aggiungere la categoria di prodotti vitivinicoli «Vino» alla categoria esistente «Vino liquoroso».

La sezione B.1 (Tipi di vino) del disciplinare di produzione è stata modificata al fine di includervi il testo seguente riguardante la categoria 1, «Vino»:

«I. Vino. Elenco di cui all'allegato VII, parte II, punto 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, o atto che lo sostituisca».

La fortificazione (aggiunta di alcole) è una tecnica enologica mediante la quale i produttori orientano l'invecchiamento dei vini verso il cosiddetto invecchiamento biologico (a 15 % vol o leggermente superiore per mantenere la fioretta).

Nel caso dell'invecchiamento biologico, il livello minimo di 15 % vol è giustificato anche dalla necessità di proteggere i vini dalla contaminazione batterica, che rappresenta un rischio reale in considerazione del microclima tipico della zona e del fatto che le botti devono contenere ossigeno in quanto la fioretta è un lievito aerobico.

Le condizioni determinate dai cambiamenti climatici fanno sì che attualmente i vini raggiungano spesso titoli alcolometrici naturali prossimi o addirittura superiori al 15 % vol dopo la fermentazione. Ciò, unitamente all'uso della pratica tradizionale dell'«asoleo» (esposizione dei grappoli al sole dopo la vendemmia), permette ai mosti di raggiungere la gradazione minima necessaria per i processi di invecchiamento descritti evitando di ricorrere alla fortificazione.

Si è inoltre riscontrato che il mancato ricorso alla fortificazione non incide sulle caratteristiche organolettiche dei vini descritte nel disciplinare di produzione.

3.3. *Modifica del legame necessaria a seguito dell'inclusione di una nuova categoria di prodotto*

Il primo paragrafo della sezione G (Legame causale tra la zona geografica e la qualità dei vini) del disciplinare di produzione è stato modificato come segue:

«Le caratteristiche dei prodotti protetti sono fortemente influenzate dai fattori naturali e umani che caratterizzano la zona geografica di origine dei prodotti. Sia i prodotti appartenenti alla categoria 1 "Vino" che quelli appartenenti alla categoria 3 "Vino liquoroso" hanno lo stesso legame con l'origine, perché la differenza tra di essi si riduce all'utilizzo o meno della pratica enologica tradizionale di fortificazione, che in alcuni vini protetti può essere sostituita da altre tecniche tradizionali come l'"asoleo" (esposizione al sole) al fine di ottenere i livelli di titolo alcolometrico richiesti per ciascun tipo di vino».

A sua volta è stato inserito un riferimento alla categoria «Vino» nella sezione 8 (Descrizione del legame/dei legami) del documento unico.

Il testo è stato adeguato alle due categorie di prodotti di cui alla sezione B (Descrizione del vino) del disciplinare di produzione.

Il testo è stato adeguato alle due categorie di prodotti di cui alla sezione B (Descrizione del vino) del disciplinare di produzione.

3.4. *Limitazioni riguardanti l'uso di determinati vini*

La sezione H (Ulteriori condizioni) del disciplinare di produzione è modificata con l'aggiunta della sottosezione seguente:

«H.5. Vini utilizzati per la stagionatura di nuovi fusti.

I vini che sono stati utilizzati per la stagionatura di nuovi fusti che, dopo tale processo, non saranno aggiunti alla batteria permanente di recipienti del sistema di "crianza" per la denominazione di origine "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" non sono in alcun caso idonei alla produzione di "Manzanilla".»

Tale condizione deve essere obbligatoriamente inserita nelle pratiche di produzione per evitare che un eccesso di componenti del nuovo legno alteri le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche dei vini protetti.

3.5. *Modifica delle norme che disciplinano l'uso del termine «Reserva»*

La lettera f) della sezione 5 (Menzioni di invecchiamento) dell'allegato 3 (Etichettatura dei vini protetti dalla denominazione «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda») del disciplinare di produzione è stata modificata come segue:

«f. Il termine "Reserva" o altri termini analoghi possono essere utilizzati per i vini invecchiati per un lungo periodo di tempo nel caso della categoria 3, "Vino liquoroso". Per la categoria 1, "Vino", tale termine può invece essere impiegato solo se rientrante nel marchio registrato dall'azienda vinicola e a condizione che la registrazione del marchio sia precedente alla prima pubblicazione esistente delle norme che disciplinano il termine "Reserva"».

Il testo è stato adeguato alle due categorie di prodotti di cui alla sezione B.1 (Tipi di vino) del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 – BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

2204 – Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

4.1. *Vini*

Conosciuti tradizionalmente con il nome di «Manzanilla», i vini protetti dalla denominazione di origine «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» sono vini generosi (*generosos*) le cui caratteristiche sono il risultato del particolare processo di invecchiamento biologico cui sono sottoposti per un minimo di due anni, in cantine situate nel comune di Sanlúcar de Barrameda.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: limpido, con tonalità che vanno dal giallo paglierino all'ambrato.

Odore: il vino deve presentare almeno due degli odori specifici dell'invecchiamento biologico tra fiori bianchi, frutta a guscio o lievito (impasto di pane fresco). Può anche sprigionare note di legno pregiato, stagionato con vino.

Sapore: secco, con una sensazione salina in bocca; può essere leggermente acido e amaro.

Le particolari caratteristiche di questi vini sono riconducibili al fatto che l'intero processo di invecchiamento avviene sotto la fioretta.

I vini devono presentare un tenore di zuccheri inferiore a 4 grammi per litro e un titolo alcolometrico pari o superiore a 15 % vol e pari o inferiore a 17 % vol.

* I parametri analitici non definiti devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4.2. *Vini liquorosi*

Tutti i prodotti appartenenti alla categoria 3, «vino liquoroso», hanno le stesse caratteristiche analitiche generali e organolettiche della categoria 1, «Vino».

* I parametri analitici non definiti devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

La resa di estrazione massima per la produzione dei vini protetti è pari a 70 litri di vino per 100 chilogrammi di uva.

Le scorte totali di vini sottoposti a invecchiamento sono conservate in fusti di rovere con una capacità massima di 1 000 litri. Per poter essere venduti, i vini devono essere stati invecchiati mediamente per almeno due anni.

Durante il processo di produzione e invecchiamento i vini liquorosi possono essere fortificati in qualsiasi momento con alcole di origine vinica.

Possono inoltre essere acidificati con solfato di calcio, entro i limiti stabili dalla normativa applicabile.

b. *Rese massime*

11 428 chilogrammi di uve/ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata è costituita dai terreni situati nei comuni di Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija e San José del Valle, nell'area delimitata a est dal meridiano di Greenwich 5 °49' ovest e a nord dal parallelo 36 ° 58' nord. I vini protetti devono invecchiare in cantine situate nel comune di Sanlúcar de Barrameda.

7. **Varietà di uve da vino**

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Vino e vino liquoroso

Sia i prodotti appartenenti alla categoria 1 «Vino» che quelli appartenenti alla categoria 3 «Vino liquoroso» hanno lo stesso legame con l'origine, perché la differenza tra di essi si riduce all'utilizzo o meno della pratica enologica tradizionale di fortificazione, che in alcuni vini protetti può essere sostituita da altre tecniche tradizionali come l'«asoleo» (esposizione al sole) al fine di ottenere i livelli di titolo alcolometrico richiesti per ciascun tipo di vino.

Le caratteristiche dei vini sono fortemente influenzate dai fattori naturali e umani della zona e sono comuni sia ai prodotti della categoria 1 che a quelli della categoria 3, in quanto entrambi condividono lo stesso legame con l'origine, con l'unica differenza dell'impiego o meno della pratica della fortificazione.

L'ambiente geografico ha un impatto diretto sul titolo alcolometrico e sull'acidità dei vini, che sono generalmente moderati, anche se ciò dipende dalle pratiche culturali specifiche applicate. In generale l'assenza quasi totale di precipitazioni durante la maggior parte del ciclo vegetativo della vite, la predominanza di venti secchi di levante e l'elevata capacità dei suoli «albarizas» di trattenere l'umidità fanno sì che, alla vendemmia, le uve siano sane e di alta qualità e raggiungano un ottimo grado di maturazione. I suoli calcarei, prevalenti nella regione, consentono la produzione di vini eleganti, sapidi, di buona corposità e moderata acidità e dotati di una buona capacità di evoluzione nel tempo e rendono possibile la produzione di vini generosi (*generosos*), a volte con alte potenzialità d'invecchiamento.

Anche l'uso di varietà autoctone tradizionali, perfettamente adattate al suolo e al clima della zona, contribuisce all'elaborazione di questi vini. Nei secoli i viticoltori hanno selezionato la varietà di vite più adatta sia alle condizioni pedoclimatiche che ai particolari processi di produzione e di invecchiamento cui è sottoposta: le varietà «Listán Blanco» (nota anche come «Palomino Fino») e «Palomino» conferiscono ai vini una marcata espressione del terroir e una grande capacità di invecchiamento.

L'invecchiamento biologico, che avviene sotto la fioretta, trae straordinario beneficio sia dal tradizionale sistema dinamico noto come «criaderas y solera», sia dall'elevato tasso di umidità che, grazie alla struttura architettonica tradizionale delle cantine di Sanlúcar, è favorito dalle frequenti brezze notturne provenienti dall'Atlantico.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Per preservare le caratteristiche specifiche e la qualità dei vini ed evitare un eventuale deterioramento organolettico in conseguenza del trasporto verso altre zone, il confezionamento deve avvenire obbligatoriamente all'interno della zona di produzione delimitata.

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini protetti deve essere conforme a quanto stabilito dalla normativa applicabile e dall'allegato 3 del presente disciplinare di produzione, per quanto concerne sia le menzioni obbligatorie sia le menzioni facoltative.

Le bottiglie sono provviste di sigilli di garanzia rilasciati dal *Consejo Regulador* oppure di controetichette recanti un segno distintivo e un codice alfanumerico identificativo, conformemente alle norme stabilite dal *Consejo Regulador*. Può essere indicata facoltativamente l'unità geografica più ampia: «Andalucía».

Link al disciplinare del prodotto

https://lajunta.es/4svba