Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2130

2025 4 8

# Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2025/2130)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

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

**PDO-ES-A1482-AM05**

**Paraiškos pateikimo data: 2023 11 28**

## 1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

*Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“* (Saugomų kilmės vietos nuorodų „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ ir „Vinagre de Jerez“ reguliavimo taryba)

Pagal 2018 m. vasario 12 d. Regioninės žemės ūkio, žuvininkystės ir kaimo plėtros ministerijos įsakymą, reguliavimo taryba yra saugomų kilmės vietos nuorodų „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ ir „Vinagre de Jerez“ valdymo institucija. Pagal 2007 m. lapkričio 26 d. Įstatymo Nr. 10/2007 dėl vyno kilmės ir kokybės apsaugos Andalūzijoje 21 straipsnio 2 dalies a punktą, jai pavesta siūlyti produkto specifikacijos pakeitimus.

## 2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☒ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☒ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

## 3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

### 3.1. *Naujų saugomų pavadinimų įtraukimas*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos A skirsnis „Saugomas pavadinimas“, produkto specifikacijos 3 priedo „Vynų su saugoma nuoroda „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ ženklinimas“ A skirsnio „Privaloma informacija“ 1 punktas „Saugomas pavadinimas“ ir bendrojo dokumento 1 skirsnis „Pavadinimas (-ai)“, į juos kaip saugomus pavadinimus įtraukiant „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda“ ir „Manzanilla de Sanlúcar“.

Taip siekiama akivaizdžiau nurodyti, kokia yra vyno kilmė, ir išplėsti kilmės vietos nuorodos vartojimo būdus, įtraukiant kasdienėje kalboje paplitusius terminus, siejančius pavadinimą „Manzanilla“ su geografine kilme.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Naujos produkto kategorijos įtraukimas*

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos B skirsnis „Vyno aprašymas“ ir bendrojo dokumento 3 skirsnis „Vynuogių produktų kategorijos“ bei 4 skirsnis „Vyno (-ų) aprašymas“, į juos šalia esamos vynuogių produktų kategorijos „Likerinis vynas“ įtraukiant kategoriją „Vynas“.

Iš dalies pakeistas produkto specifikacijos B.1 skirsnis „Vyno rūšys“, į jį įtraukiant 1 kategoriją „Vynas“, ir jame numatyta:

„I. Vynas. Vynai, kurie įtraukti į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 1 punktą, arba į bet kurį jį pakeičiantį teisės aktą.“

Pastiprinimas (alkoholio įpylimas) – vynininkystės metodas, pagal kurį gamintojai kontroliuoja vynų brandinimo procesą, kad užtikrintų vadinamąjį biologinį brandinimą (kai vyno alkoholio koncentracija pasiekia 15 tūrio % arba šiek tiek didesnę ribą, kad išliktų mielių plėvelė, vadinama *flor*).

Taikant biologinį brandinimą mažiausią alkoholio koncentracijos lygį (15 tūrio %) galima pagrįsti ir tuo, kad būtina tinkamai apsaugoti vynus nuo užteršimo bakterijomis, kurios, turint omenyje vietovei būdingas mikroklimato sąlygas ir tai, kad statinėse turi būti deguonies, nes *flor* sudarančios mielės yra aerobinės, kelia tikrą pavojų.

Dėl klimato kaitos susidariusių sąlygų šiuo metu vynų natūrali alkoholio koncentracija po fermentacijos dažnai pasiekia beveik 15 tūrio % arba net didesnę ribą. Tai ir taikomas tradicinis metodas „asoleo“ (nuskintų vynuogių kekių džiovinimas saulėje) leidžia užtikrinti, kad misos pasiektų mažiausią alkoholio koncentraciją, reikiamą aprašytiems brandinimo procesams įvykti, ir kad jos beveik nebereikėtų pastiprinti.

Be to, nustatyta, kad vynų nepastiprinimas neturėjo jokio poveikio specifikacijoje aprašytų vynų juslinėms savybėms.

3.3. *Ryšio aprašymo pakeitimas įtraukus naują produktų kategoriją*

Produkto specifikacijos G skirsnio „Priežastinis ryšys tarp geografinės vietovės ir vynų kokybės“ pirmoji pastraipa iš dalies pakeista taip:

„Saugomų produktų savybėms didelę įtaką turi gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai, būdingi geografinei vietovei, iš kurios produktai yra kilę. 1 kategorijai „Vynas“ ir 3 kategorijai „Likerinis vynas“ priskiriami produktai turi tokį patį ryšį su savo kilme. Vienintelis juos skiriantis aspektas tėra tradicinio vynininkystės metodo – pastiprinimo – taikymas arba netaikymas, o šis metodas, kai gaminami tam tikri saugomi vynai ir kai norima užtikrinti kiekvienai vyno rūšiai reikiamą alkoholio koncentraciją, gali būti pakeistas kitais tradiciniais metodais, pavyzdžiui, „asoleo“ (džiovinimas saulėje).“

Atitinkamai nuoroda į kategoriją „Vynas“ buvo įtraukta į bendrojo dokumento 8 skirsnį „Ryšys (-iai) su geografine vietove“.

Taip tekstas suderintas su produkto specifikacijos B skirsnyje „Vyno (-ų) aprašymas“ nurodytomis dviem produkto kategorijomis.

Taip tekstas suderintas su produkto specifikacijos B skirsnyje „Vyno (-ų) aprašymas“ nurodytomis dviem produkto kategorijomis.

3.4. *Tam tikrų vynų naudojimo apribojimai*

Produkto specifikacijos H skirsnis „Papildomos sąlygos“ iš dalies pakeistas pridedant šį poskirsnį:

„H.5. Naujoms statinėms paruošti naudojami vynai

Vynai, kurie buvo naudojami siekiant paruošti naujas statines, kurios po paruošimo nebus naudojamos kaip nuolatinės statinės vynui su kilmės vietos nuoroda „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ pagal „Crianza“ sistemą gaminti, jokiu būdu nėra tinkami vyno „Manzanilla“ gamybai.“

Šią sąlygą būtina įtraukti į gamybos metodus, kad pernelyg didelis kiekis komponentų, besiskverbiančių iš naujų medinių statinių, nepaveiktų saugomų vynų juslinių ir fizinių bei cheminių savybių.

3.5. *Termino „Reserva“ vartojimo taisyklių pakeitimas*

Produkto specifikacijos 3 priedo „Vynų su saugoma nuoroda „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ ženklinimas“ 5 skirsnio „Brandinimą žymintys terminai“ f punktas iš dalies pakeistas taip:

„f. Terminu „Reserva“ arba kitais panašiais terminais gali būti žymimi ilgesnį laiką brandinti vynai, priskiriami 3 kategorijai „Likerinis vynas“, o 1 kategorijai „Vynas“ priskiriami vynai šiuo terminu gali būti žymimi tik tuo atveju, jei šis terminas vartojamas kaip vyno daryklos įregistruoto prekių ženklo dalis ir jei tas prekių ženklas buvo įregistruotas iki pirmą kartą paskelbiant taisykles, kuriomis reglamentuojamas termino „Reserva“ vartojimas.“

Taip tekstas suderintas su produkto specifikacijos B.1 skirsnyje „Vyno rūšys“ nurodytomis dviem produkto kategorijomis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

4.1. *Vynai*

Kilmės vietos nuoroda „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ žymimi vynai, tradiciškai vadinami „Manzanilla“ vynais, yra „generoso“ (pastiprinti) tipo, kurių savybes lemia specifinis naudojamas biologinis brandinimo procesas, kuris trunka mažiausiai dvejus metus ir yra atliekamas Sanlukar de Baramedos savivaldybėje esančiose vyno daryklų patalpose.

Juslinės savybės

Spalva: skaidri, nuo šiaudų geltonumo iki gintaro spalvos.

Aromatas: vynas turi pasižymėti bent dviem iš šių biologiniam brandinimui būdingų aromatų: baltažiedžių gėlių, riešutų arba mielių (šviežios duonos tešlos). Taip pat gali būti juntami švelnūs vyno aromatu persisunkusios medienos kvapai.

Skonis: sausas, burnoje juntamas sūrumas; gali būti rūgštokas ir kartokas.

Šių vynų išskirtines savybes lemia tai, kad viso brandinimo proceso metu vynas būna apsitraukęs paviršiniu mielių sluoksniu arba plėvele, vadinamais *flor*.

Šių vynų cukraus kiekis turi būti mažesnis kaip 4 g/l, o alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 15 tūrio %, bet ne didesnė kaip 17 tūrio %.

* Neapibrėžti analitiniai parametrai turi atitikti teisės aktuose nustatytas ribas.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 15 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

4.2. *Likeriniai vynai*

Visi 3 kategorijai „Likerinis vynas“ priskiriami produktai pasižymi tomis pačiomis bendrosiomis ir juslinėmis analitinėmis savybėmis kaip ir 1 kategorijai „Vynas“ priskiriami produktai.

* Neapibrėžti analitiniai parametrai turi atitikti teisės aktuose nustatytas ribas.

| Bendrosios analitinės savybės | |
|---|---|
| Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) | |
| Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) | 15 |
| Mažiausias bendrasis rūgštingumas | |
| Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) | |
| Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) | |

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Teisė gaminti vynus, kuriems taikoma ši nuoroda, suteikiama nustatant 70 litrų vyno iš 100 kg vynuogių ribą.

Visos brandinamos vyno atsargos turi būti laikomos ąžuolo statinėse, kurių talpa ne didesnė kaip 1 000 litrų. Visi vynai vidutiniškai turi būti brandinami ne trumpiau kaip 2 metus ir tik tada juos galima pateikti rinkai.

Likeriniai vynai gali būti pastiprinami vynuogių spiritu bet kuriame gamybos ir brandinimo proceso etape.

Parūgštinimo tikslais į likerinius vynus gali būti dedamas kalcio sulfatas, laikantis taikomuose teisės aktuose nustatytų ribų.

b. *Didžiausias derlius*

11 428 kilogramai vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nustatytą geografinę vietovę sudaro Sanlukar de Baramedos, Cheres de la Fronteros, El Puerto de Santa Marijos, Trebuchenos, Čipjonos, Rotos, Puerto Realio, Čiklana de la Fronteros, Lebrichos ir San Chose del Valjės savivaldybėse esanti teritorija, kurią rytuose žymi 5° 49’ dienovidinis į vakarus nuo Grinvičo dienovidinio, o šiaurėje – 36° 58’ šiaurės platumos lygiagretė. Saugomi vynai turi būti brandinami vyno daryklų patalpose, esančiose Sanlukar de Baramedos savivaldybėje.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„PALOMINO“

„PALOMINO FINO“ – „LISTÁN BLANCO“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

*Vynas ir likerinis vynas*

1 kategorijai „Vynas“ ir 3 kategorijai „Likerinis vynas“ priskiriami produktai turi tokį patį ryšį su savo kilme. Vienintelis juos skiriantis aspektas tėra tradicinio vynininkystės metodo – pastiprinimo – taikymas arba netaikymas, o šis metodas, kai gaminami tam tikri saugomi vynai ir kai norima užtikrinti kiekvienai vyno rūšiai reikiamą alkoholio koncentraciją, gali būti pakeistas kitais tradiciniais metodais, pavyzdžiui, „asoleo“ (džiovinimas saulėje).

Vynų savybėms didelės įtakos turi vietovės gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai. Šios savybės būdingos tiek 1 kategorijos, tiek 3 kategorijos produktams, nes juos sieja tas pats ryšys su kilmės vietove, o vienintelis juos skiriantis aspektas tėra vynų pastiprinimo metodo taikymas arba netaikymas.

Geografinė aplinka tiesiogiai veikia vynų alkoholio koncentraciją ir rūgštingumą. Paprastai jie būna vidutiniškai stiprūs, nors tai priklauso nuo konkrečios auginimo praktikos. Iš esmės dėl didžiąją augalo augimo ciklo dalį beveik visai neiškrentančio lietaus, vyraujančių sausų rytinės krypties vėjų ir „albariza“ tipo dirvožemio, kuris geba labai gerai išlaikyti drėgmę, išauginamas sveikų, kokybiškų ir puikiai sunokusių vynuogių derlius. Šiame regione gausiai paplitęs kalkinis dirvožemis leidžia išgauti elegantiškus, kvapnius, gero sodrumo ir vidutinio rūgštingumo vynus, kurie ilgainiui įgauna dar geresnį skonį, todėl kai kuriais atvejais iš jų gaminami ilgo brandinimo „generoso“ tipo vynai.

Gaminant šiuos vynus prie jų savybių išgavimo taip pat prisideda naudojamos tradicinės vietinės veislės, visiškai prisitaikiusios prie vietovės dirvožemio ir klimato. Per šimtmečius trukusį procesą vynuogių augintojai išsiaiškino, kuri vynuogių veislė yra tinkamiausia tiek dirvožemio ir klimato sąlygoms, tiek konkretiems gamybos ir brandinimo procesams: iš veislės „Listan Blanco“ (dar žinomos kaip „Palomino Fino“) ir „Palomino“ vynuogių gaunami itin kvapniai žeme dvelkiantys ir ypač gerai išsilaikantys vynai.

Atliekant biologinį brandinimą – brandinimą susidarius mielių plėvelei *flor* – itin tinkamas sąlygas suteikia tradicinė dinaminė sistema „criaderas y soleras“, taip pat didelė drėgmė, dėl tradicinės Sanlukaro vyno daryklų architektūros atnešama naktinių Atlanto vandenyno vėjų.

9. **Kitos specifinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Siekiant išsaugoti konkrečias vynų savybes bei kokybę ir išvengti galimo juslinių savybių pablogėjimo transportuojant į kitas vietoves, vynas į butelius turi būti išpilstomas nustatytoje gamybos vietovėje.

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

SKVN žymimų vynų etiketės turi atitikti taikomųjų teisės aktų nuostatas ir šios specifikacijos 3 priedą. Tai taikoma ir privalomiems, ir neprivalomiems ženklinimo duomenims.

Ant butelių turi būti Reguliavimo tarybos išduotos kokybės plombos arba antrinės etiketės, kuriose yra nurodomas skiriamasis ženklas ir raidinis skaitmeninis identifikavimo kodas, laikantis Reguliavimo tarybos nustatytų taisyklių. Didesnis geografinis vienetas „Andalucía“ gali būti nurodomas pasirinktinai.

**Nuoroda į produkto specifikaciją**

https://lajunta.es/4svba