C/2025/2130

8.4.2025.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu saistībā ar 105. pantu

(C/2025/2130)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla”

PDO-ES-A1482-AM05

Pieteikuma iesniegšanas datums: 28.11.2023.

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez” [Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” un “Vinagre de Jerez” regulatīvā padome]

Saskaņā ar Reģionālās lauksaimniecības, zivsaimniecības un lauku attīstības ministrijas 2018. gada 12. februāra rīkojumu minētā regulatīvā padome ir aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” un “Vinagre de Jerez” pārvaldības struktūra. Saskaņā ar 21. panta 2. punkta a) apakšpunktu 2007. gada 26. novembra Likumā Nr. 10/2007 par vīna izcelsmes un kvalitātes aizsardzību Andalūzijā tā ir atbildīga par produkta specifikācijas grozījumu ierosināšanu.

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)**

☒ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☒ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

3.1. *Jaunu aizsargātu nosaukumu iekļaušana*

Produkta specifikācijas A iedaļa (“Aizsargātais nosaukums”), 3. pielikuma (“Ar nosaukumu “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” aizsargāto vīnu marķēšana”) A iedaļas (“Obligātā informācija”) 1. punkts (“Aizsargātais nosaukums”) un vienotā dokumenta 1. punkts (“Nosaukums(-i)”) ir grozīts, lai kā aizsargātus nosaukumus iekļautu nosaukumu “Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda” un nosaukumu “Manzanilla de Sanlúcar”.

Mērķis ir skaidrāk norādīt vīna izcelsmi un paplašināt iespējas cilmes vietas nosaukumā izmantot ikdienā bieži lietotus apzīmējumus, kas nosaukumu “Manzanilla” sasaista ar produkta ģeogrāfisko izcelsmi.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Jaunas produktu kategorijas iekļaušana*

Grozīta produkta specifikācijas B iedaļa ("Vīna apraksts") un vienotā dokumenta 3. punkts ("Vīnkopības produktu kategorijas") un 4. punkts ("Vīna(-u) apraksts"), lai līdztekus esošajai kategorijai "Desertvīns" iekļautu vīnkopības produktu kategoriju "Vīns".

Produkta specifikācijas B.1. iedaļa ("Vīna veidi") ir grozīta, lai tajā iekļautu šādu tekstu par 1. kategoriju "Vīns":

"I. Vīns. Produkti, kas iekļauti Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 1. punktā vai jebkurā tiesību aktā, kas to aizstāj."

Stiprināšana (spirta pievienošana) ir vīndarības paņēmiens, ar kuru ražotāji nodrošina apstākļus vīnu bioloģiskai izturēšanai (15 tilp. % vai nedaudz vairāk, lai saglabātu rauga plēvi (*flor*)).

Bioloģiskas izturēšanas gadījumā minimālo 15 tilp. % līmeni pamato arī nepieciešamība nodrošināt vīnu aizsardzību pret bakteriālu kontamināciju, kas ir reāls risks, ņemot vērā apgabala tipiskos mikroklimatiskos apstākļus un to, ka mucās jābūt skābeklim, jo *flor* raugi ir aerobi.

Klimata pārmaiņu radītajos apstākļos mūsdienās vīnu dabiskais spirta saturs pēc raudzēšanas bieži ir gandrīz 15 tilp. % vai pat lielāks. Kopā ar tradicionālo *asoleo* metodi (vīnogu ķekaru žāvēšanu saulē pēc ražas novākšanas) tas nodrošina, ka misa tehniski nav jāstiprina, lai tajā izveidotos aprakstītajiem izturēšanas procesiem vajadzīgais minimālais spirta saturs.

Turklāt ir konstatēts, ka, vīnus nestiprinot, netiek ietekmētas to organoleptiskās īpašības, kas aprakstītas specifikācijā.

3.3. *Saiknes grozīšana saistībā ar jaunas produktu kategorijas iekļaušanu*

Produkta specifikācijas G iedaļas ("Ģeogrāfiskā apgabala cēloniskā saikne ar vīnu kvalitāti") pirmā rindkopa ir grozīta šādi:

"Aizsargāto produktu īpašības spēcīgi ietekmē dabas faktori un cilvēkfaktori, kas raksturo produktu izcelsmes ģeogrāfisko apgabalu. 1. kategorijas "Vīns" un 3. kategorijas "Desertvīns" produktiem ir vienāda saikne ar to izcelsmi; atšķirība ir tikai tajā, vai vīndarībā tiek vai netiek izmantota tradicionālā stiprināšanas metode, ko dažu aizsargāto vīnu darīšanā var aizstāt ar citiem tradicionāliem paņēmieniem, piemēram, *asoleo* (žāvēšanu saulē), lai sasniegtu katra veida vīnam vajadzīgo spirta koncentrāciju."

Savukārt vienotā dokumenta 8. punktā ("Saiknes vai saikņu apraksts") ir iekļauta norāde par kategoriju "Vīns".

Mērķis ir iekļaut tekstā abas produktu kategorijas, kas minētas produkta specifikācijas B iedaļā ("Vīna(-u) apraksts").

Mērķis ir iekļaut tekstā abas produktu kategorijas, kas minētas produkta specifikācijas B iedaļā ("Vīna(-u) apraksts").

3.4. *Dažu vīnu izmantošanas ierobežojumi*

Produkta specifikācijas H iedaļa ("Papildu nosacījumi") ir grozīta, pievienojot šādu apakšiedaļu:

"H.5. Jaunu mucu piesūcināšanai izmantoti vīni

Vīni, ko izmanto, lai piesūcinātu jaunas mucas, kuras pēc piesūcināšanas nav paredzēts iekļaut pastāvīgajā to trauku komplektā, ko izmanto *crianza* procesā ar cilmes vietas nosaukumu "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" apzīmētā produkta ražošanā, nekādā gadījumā nav piemēroti produkta "Manzanilla" ražošanai."

Šis nosacījums jāiekļauj ražošanas metodēs, lai novērstu to, ka jaunās koksnes sastāvdaļas izmaina aizsargāto vīnu organoleptiskās un fizikālķīmiskās īpašības.

3.5. Izmaiņas noteikumos par apzīmējumu *reserva*

Produkta specifikācijas 3. pielikuma ("Ar nosaukumu "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" aizsargāto vīnu marķēšana") 5. iedaļas f) punktu ("Noteikumi par vecumu") groza šādi:

"f) Apzīmējumu *reserva* vai citus līdzīgus apzīmējumus var izmantot 3. kategorijas "Desertvīns" vīniem, kas izturēti ilgāku periodu. Šo apzīmējumu 1. kategorijas "Vīns" produktiem var izmantot tikai tad, ja tas ir daļa no vīna darītavas reģistrētās preču zīmes un ja šī preču zīme ir reģistrēta pirms pirmās spēkā esošās publikācijas, kas nosaka apzīmējuma *reserva* lietošanas noteikumus."

Mērķis ir iekļaut tekstā abas produktu kategorijas, kas minētas produkta specifikācijas B.1. iedaļā ("Vīna veidi").

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

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

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

4.1. *Vīni*

Vīni, kas aizsargāti ar cilmes vietas nosaukumu "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", tradicionāli dēvēti par "Manzanilla" vīniem, ir *generoso* (stiprinātie) vīni, kuru īpašības izriet no īpašā bioloģiskās nogatavināšanas procesa, kuru ne mazāk kā divu gadu garumā veic vīna darītavās *Sanlúcar de Barrameda* pašvaldības teritorijā.

Organoleptiskās īpašības

Izskats: dzidrs, salmdzeltenos līdz dzintarkrāsas toņos.

Smarža: vīnam jāpiemīt vismaz diviem no šādiem bioloģiskajai izturēšanai raksturīgiem aromātiem: baltu ziedu, riekstu vai rauga (svaigas maizes mīklas) aromāts. Tam var piemist arī izsmalcinātas ar vīnu piesūcinātas koksnes notis.

Garša: sausa, ar sāļuma niansi; var būt skābena un rūgtena.

Vīnu tipiskās īpašības izriet no tā, ka viss nogatavināšanas process notiek zem *flor* rauga slāņa vai plēves.

Šajos vīnos cukuru saturs nedrīkst būt mazāks par 4 gramiem uz litru, un spirta koncentrācija tajos nedrīkst būt zemāka par 15 tilp. %, bet arī ne augstāka par 17 tilp. %.

* Nenoteiktajiem analītiskajiem parametriem jāatbilst tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4.2. *Desertvīni*

Visiem 3. kategorijas "Desertvīns" produktiem piemīt tādas pašas vispārējās un organoleptiskās analītiskās īpašības kā 1. kategorijas "Vīns" produktiem.

* Nenoteiktajiem analītiskajiem parametriem jāatbilst tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a. *Īpašās vīndarības metodes*

Apjoms, kurā drīkst ražot vīnus, uz kuriem šis apzīmējums attiecināms, nepārsniedz 70 litrus vīna no 100 kilogramiem vīnogu.

Visi vīna krājumi, kas ir izturēšanas procesā, jāuzglabā ozolkoka mucās, kuru tilpums nepārsniedz 1 000 litru. Visiem vīniem, lai tos varētu laist tirgū, jābūt izturētiem vidēji vismaz divus gadus.

Desertvīnus var stiprināt ar vīnogu spirtu jebkurā ražošanas un izturēšanas procesa posmā.

Desertvīnu paskābināšanai var izmantot kalcija sulfātu, ievērojot attiecīgajos spēkā esošajos tiesību aktos noteiktos ierobežojumus.

b. *Maksimālā raža*

11 428 kilogrami vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals aptver platības, kas atrodas *Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija* un *San José del Valle* pašvaldību teritorijās, ko austrumos norobežo 5° 49' meridiāns uz rietumiem no Griničas un ziemeļos – 36° 58' ziemeļu paralēle. Aizsargātajiem vīniem jābūt izturētiem vīna darītavās, kas atrodas *Sanlúcar de Barrameda* pašvaldības teritorijā.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

"PALOMINO"

"PALOMINO FINO" – "LISTÁN BLANCO"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Vīns un desertvīns

1. kategorijas "Vīns" un 3. kategorijas "Desertvīns" produktiem ir vienāda saikne ar to izcelsmi; atšķirība ir tikai tajā, vai vīndarībā tiek vai netiek izmantota tradicionālā stiprināšanas metode, ko dažu aizsargāto vīnu darīšanā var aizstāt ar citiem tradicionāliem paņēmieniem, piemēram, *asoleo* (žāvēšanu saulē), lai sasniegtu katra veida vīnam vajadzīgo spirta koncentrāciju.

Vīnu īpašības spēcīgi ietekmē apgabala dabas faktori un cilvēkfaktori, un tās ir kopīgas gan 1., gan 3. kategorijas produktiem, jo abiem ir vienāda saikne ar izcelsmi un vienīgā atšķirība starp tiem ir stiprināšanas metodes izmantošana vai neizmantošana.

Ģeogrāfiskajai videi ir tieša ietekme uz vīnu spirta koncentrāciju un skābumu, kas parasti ir mēreni, lai gan tas ir atkarīgs no konkrētās izmantotās audzēšanas prakses. Vispārīgi runājot, tas, ka lielākajā daļā augu augšanas cikla gandrīz nav nokrišņu, dominējošie sausie austrumvēji un *albariza* augsnes augstā mitruma noturēšanas spēja nodrošina veselīgu, kvalitatīvu un teicami nogatavojušos vīnogu ražu. Reģionā izplatītās kaļķainās augsnes nodrošina elegantus, aromātiskus, miesīgus vīnus ar mērenu skābumu, kas laika gaitā ļoti labi attīstās, ļaujot ražot *generoso* vīnus, kurus dažos gadījumos ļoti ilgi iztur.

Šo vīnu attīstību veicina arī tādu tradicionālo vietējo šķirņu izmantošana, kas ir pilnībā pielāgotas apgabala augsnei un klimatam. Gadsimtu gaitā vīnkopji ir noteikuši vīnogu šķirni, kas ir vispiemērotākā gan augsnes, gan klimatiskajiem apstākļiem, kā arī konkrētajiem ražošanas un izturēšanas procesiem, kuros to izmanto: no šķirnes "Listan Blanco" (zināmas arī kā "Palomino Fino") un "Palomino" iegūst vīnus, kas ļoti atgādina zemes īpašības un ko var īpaši labi izturēt.

Bioloģisko izturēšanu, t. i., izturēšanu zem *flor* rauga plēves, ļoti labi nodrošina tradicionālā, dinamiskā *criaderas y soleras* sistēma, kā arī augstais mitruma līmenis, ko rada regulārās Atlantijas okeāna brīzes nakts laikā, kuras veicina *Sanlúcar* vīna darītavu tradicionālā arhitektūra.

9. **Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

lai nodrošinātu vīnu specifisko īpašību un kvalitātes saglabāšanu un novērstu iespējamu organoleptisko īpašību pasliktināšanos, kas rodas, transportējot vīnus uz citiem apgabaliem, iepildīšana pudelēs jāveic noteiktajā ražošanas apgabalā.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

aizsargāto vīnu etiķetēm jāatbilst attiecīgo spēkā esošo tiesību aktu noteikumiem, kā arī šīs produkta specifikācijas 3. pielikumam. Tas attiecas gan uz obligāto, gan fakultatīvo marķējumā norādāmo informāciju.

Uz pudelēm jābūt Regulatīvās padomes izsniegtiem kvalitātes zīmogiem vai sekundārām etiķetēm ar atšķirības zīmi un burtciparu identifikācijas kodu saskaņā ar Regulatīvās padomes noteikumiem. Lielāku ģeogrāfisko vienību "Andalūzija" [*Andalucia*] var norādīt pēc izvēles.

Saite uz produkta specifikāciju

https://lajunta.es/4svba