C/2025/2130

8.4.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, eerste alinea, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/2130)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP HET NIVEAU VAN DE UNIE VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla”

PDO-ES-A1482-AM05

Datum van aanvraag: 28.11.2023

1. Aanvrager en rechtmatig belang

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez” [Regelgevingsraad voor de beschermde oorsprongsbenamingen “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” en “Vinagre de Jerez”]

De Regelgevingsraad is het beheersorgaan voor de beschermde oorsprongsbenamingen “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” en “Vinagre de Jerez” in overeenstemming met het besluit van 12 februari 2018 van het regionale ministerie van Landbouw, Visserij en Plattelandsontwikkeling. Op grond van artikel 21, lid 2, punt a), van Wet 10/2007 van 26 november 2007 betreffende de bescherming van de oorsprong en kwaliteit van wijn in Andalusië, is hij verantwoordelijk voor het voorstellen van wijzigingen aan de productdossiers.

2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

☒ Naam van het product

☒ Categorie wijnbouwproduct

☒ Link

☐ Beperkingen op het in de handel brengen

3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

3.1. *Opneming van nieuwe beschermde namen*

Deel A (Beschermde benaming) van het productdossier, punt 1 (Beschermde benaming) van deel A (Verplichte vermeldingen) van bijlage 3 (Etikettering van wijnen met de beschermde benaming “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”) bij het productdossier en deel 1 (Naam/namen) van het enig document zijn gewijzigd om de namen “Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda” en “Manzanilla de Sanlúcar” op te nemen als beschermde benamingen.

Dit is bedoeld om de oorsprong van de wijn duidelijker te erkennen en om de mogelijkheden om naar de oorsprongsbenaming te verwijzen uit te breiden naar de benamingen die gebruikelijk zijn in de omgangstaal en die de benaming “Manzanilla” in verband brengen met de geografische oorsprong.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Opneming van een nieuwe productcategorie*

Deel B (Beschrijving van de wijn) van het productdossier en de punten 3 (Categorieën wijnbouwproducten) en 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document zijn gewijzigd om de wijnbouwproductcategorie "Wijn" op te nemen naast de bestaande categorie "Likeurwijn".

Deel B.1 (Wijnsoorten) van het productdossier is als volgt gewijzigd om categorie 1, "Wijn", op te nemen:

"I. Wijn. Wijnen die zijn opgenomen in punt 1 van deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 of een wet die deze vervangt."

Versterking (de toevoeging van alcohol) is een oenologische techniek waarmee producenten de rijping van de wijn sturen in de richting van zogenaamde biologische rijping (aan 15 % vol. of iets meer, om de "flor" te behouden).

In het geval van biologische rijping is het minimumgehalte van 15 % vol. ook gerechtvaardigd door de noodzaak om ervoor te zorgen dat de wijnen beschermd worden tegen bacteriële besmetting, wat een reëel risico vormt gezien de typische microklimatologische omstandigheden van het gebied en het feit dat de vaten zuurstof moeten bevatten, aangezien de "flor"-gisten aeroob zijn.

De omstandigheden die het gevolg zijn van de klimaatverandering zorgen ervoor dat de wijnen momenteel na de fermentatie vaak een natuurlijk gehalte van ongeveer 15 % vol. of zelfs iets meer bereiken. In combinatie met de traditionele praktijk van "asoleo" (het in de zon drogen van de druiventrossen na het oogsten) betekent dit dat de most het minimale voor het beschreven rijpingsproces vereiste alcoholgehalte kan bereiken zonder dat versterking technisch noodzakelijk is.

Voorts is gebleken dat het ontbreken van versterking geen gevolgen heeft voor de organoleptische kenmerken van de wijnen zoals beschreven in het productdossier.

3.3. *Wijziging van het verband als gevolg van de introductie van een nieuwe productcategorie*

De eerste alinea van deel G (Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit van de wijnen) van het productdossier is als volgt gewijzigd:

"De kenmerken van de beschermde producten worden sterk beïnvloed door de natuurlijke en menselijke factoren die kenmerkend zijn voor het geografische gebied waar die producten hun oorsprong hebben. Producten van categorie 1 "Wijn" en producten van categorie 3 "Likeurwijn" hebben hetzelfde verband met hun oorsprong, aangezien het verschil tussen beide beperkt is tot het al dan niet gebruiken van de traditionele oenologische praktijk van versterking, wat bij bepaalde beschermde wijnen mag worden vervangen door andere traditionele technieken zoals "asoleo" (droging in de zon) om de voor elke wijnsoort vereiste alcoholgehaltes te bekomen."

In punt 8 (Beschrijving van het (de) verband(en)) van het enig document is in de plaats daarvan een verwijzing naar de categorie "Wijn" opgenomen.

De tekst in overeenstemming brengen met de twee in deel B (Beschrijving van de wijn) van het productdossier genoemde productcategorieën.

De tekst in overeenstemming brengen met de twee in deel B (Beschrijving van de wijn) van het productdossier genoemde productcategorieën.

3.4. *Beperkingen ten aanzien van het gebruik van bepaalde wijnen*

Deel H (Aanvullende voorwaarden) van het productdossier is gewijzigd door toevoeging van het volgende onderdeel:

"H.5. Wijn die wordt gebruikt voor het kruiden van nieuwe vaten.

Wijnen die zijn gebruikt voor het kruiden van nieuwe vaten die daarna niet worden opgenomen in de vaste reeks vaten van het "crianza"-systeem" voor de oorsprongsbenaming "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", mogen in geen geval worden gebruikt voor de productie van "Manzanilla".

Deze voorwaarde moet worden opgenomen in de productiepraktijken om te voorkomen dat te veel componenten van het nieuwe hout de organoleptische en fysisch-chemische kenmerken van de beschermde wijnen veranderen.

3.5. *Wijziging van de regels voor de aanduiding "Reserva"*

Punt f van deel 5 (Aanduidingen inzake rijping) van bijlage 3 (Etikettering van wijnen met de beschermde benaming "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda") bij het productdossier is als volgt gewijzigd:

"f. De aanduiding "Reserva" of andere vergelijkbare aanduidingen kunnen worden gebruikt voor wijnen met een langere rijpingsperiode in het geval van categorie 3, "Likeurwijn". In het geval van categorie 1, "Wijn", mag deze aanduiding alleen worden gebruikt als ze deel uitmaakt van het door de wijnmakerij geregistreerde handelsmerk en op voorwaarde dat het handelsmerk was geregistreerd vóór de eerste bestaande bekendmaking van de regels voor de aanduiding "Reserva"."

De tekst in overeenstemming brengen met de twee in deel B.1 (Wijnsoorten) van het productdossier genoemde productcategorieën.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

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

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3. Likeurwijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

4.1. *Wijnen*

Wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", van oudsher bekend onder de naam "Manzanilla"-wijnen, zijn generoso (versterkte) wijnen waarvan de kenmerken het resultaat zijn van het bijzondere biologische rijpingsproces van ten minste twee jaar dat plaatsvindt op wijnmakerijen in de gemeente Sanlúcar de Barrameda.

Organoleptische kenmerken:

Uiterlijk: heldere kleur met een tint variërend van strogeel tot ambergeel.

Geur: de wijn moet over ten minste twee van de volgende aroma's beschikken die specifiek zijn voor biologische rijping: witte bloemen, noten of gist (vers brooddeeg). Hij kan ook toetsen hebben van met wijn gekruid fijn hout.

Smaak: droog, met een zoute sensatie in de mond; kan licht zuur en bitter zijn.

De bepalende eigenschappen ervan vloeien voort uit het feit dat het volledige rijpingsproces plaatsvindt onder een "flor"-gistfilm.

Deze wijnen moeten een suikergehalte van minder dan 4 gram per liter hebben en een alcoholvolumegehalte van ten minste 15 %, maar niet meer dan 17 %.

* Niet-gedefinieerde analytische parameters moeten aan de wettelijke grenswaarden voldoen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4.2. *Likeurwijnen*

Alle producten van categorie 3, "Likeurwijn" hebben dezelfde algemene en organoleptische analytische kenmerken als die van categorie 1, "Wijn".

* Niet-gedefinieerde analytische parameters moeten aan de wettelijke grenswaarden voldoen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

Van wijnen met deze benaming mag maximaal 70 liter wijn per 100 kg druiven worden geproduceerd.

Alle gerijpte wijnvoorraden moeten worden bewaard in eiken vaten met een inhoud van maximaal 1 000 liter. Alle wijnen moeten een gemiddelde minimumleeftijd van twee jaar hebben voordat ze in de handel mogen worden gebracht.

Likeurwijnen mogen in elke fase van het productie- en ouderingsproces met druiven-eau-de-vie worden versterkt.

Calciumsulfaat mag binnen de grenzen van de wetgeving aan likeurwijnen worden toegevoegd voor aanzuringsdoeleinden.

b. *Maximumopbrengsten*

11 428 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat de grond binnen de gemeenten Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija en San José del Valle. De oostgrens ligt op 5° 49' WL en de noordgrens op 36° 58' NB. De beschermde wijnen moeten ouderen in wijnmakerijen in de gemeente Sanlúcar de Barrameda.

7. **Wijndruivenras(en)**

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Wijn en likeurwijn

Producten van categorie 1 "Wijn" en categorie 3 "Likeurwijn" hebben hetzelfde verband met hun oorsprong, aangezien het verschil tussen beide beperkt is tot het al dan niet gebruiken van de traditionele oenologische praktijk van versterking, wat bij bepaalde beschermde wijnen mag worden vervangen door andere traditionele technieken zoals "asoleo" (droging in de zon) om de voor elke wijnsoort vereiste alcoholgehaltes te bekomen.

De kenmerken van de wijn worden sterk beïnvloed door de natuurlijke en menselijke factoren in het gebied en gelden voor producten van zowel categorie 1 als categorie 3, aangezien beide hetzelfde verband met de oorsprong hebben, met als enige verschil of er al dan niet gebruik wordt gemaakt van versterking.

De geografische omgeving is rechtstreeks van invloed op het alcoholgehalte en de zuurgraad van de wijnen, die doorgaans gemiddeld zijn, hoewel dit afhangt van de specifieke teeltpraktijken die worden toegepast. Omdat er tijdens het grootste deel van de groeicyclus van de plant bijna geen regen valt, de droge oostenwinden overheersen en de "albariza"-bodem veel vocht kan vasthouden, zijn de oogsten over het algemeen gezond en van hoge kwaliteit en hebben ze een uitstekende rijpheid. De krijtbodems die in het gebied in overvloed aanwezig zijn, leveren elegante, smaakvolle wijnen met een volle body en een gemiddelde zuurgraad op die zich in de loop van de tijd goed ontwikkelen, waardoor in sommige gevallen "generoso"-wijnen met een hoge mate van rijping geproduceerd kunnen worden.

Het gebruik van traditionele inheemse rassen die volledig zijn aangepast aan de bodem en het klimaat in het gebied draagt ook bij aan de ontwikkeling van deze wijnen. In de loop der eeuwen hebben wijnbouwers het druivenras geïdentificeerd dat het best geschikt is voor de bodem- en klimaatomstandigheden en voor de productie- en rijpingsprocessen die erop worden toegepast: de druivenrassen "Listan Blanco" (ook wel "Palomino Fino" genoemd) en "Palomino" leveren wijnen op die sterk doen denken aan het land en die bijzonder goed rijpen.

Biologische rijping, d.w.z. rijping onder een "flor"-gistfilm, heeft uitzonderlijk veel baat bij het traditionele dynamische systeem van "criaderas y soleras" en bij de hoge vochtigheidsgraad die ontstaat door gebruik te maken van de nachtelijke Atlantische bries, wat mogelijk wordt gemaakt door de traditionele architectuur van de wijnmakerijen van Sanlúcar.

9. **Andere specifieke voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Om te waarborgen dat de bijzondere kenmerken en kwaliteit van de wijnen behouden blijven, en om mogelijke organoleptische achteruitgang als gevolg van het vervoer naar andere gebieden te voorkomen, moet de botteling binnen het afgebakende productiegebied plaatsvinden.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De voor de beschermde wijnen gebruikte etiketten moeten voldoen aan de wetgeving en aan bijlage 3 bij dit productdossier. Dit geldt voor zowel de verplichte als de optionele gegevens op het etiket.

De flessen moeten zijn voorzien van garantiezegels die worden afgegeven door de raad van toezicht, of van secundaire etiketten met een onderscheidende markering en een alfanumerieke identificatiecode, overeenkomstig de voorschriften van de raad van toezicht. De grotere geografische eenheid “Andalusië” mag facultatief worden vermeld.

Link naar het productdossier

https://lajunta.es/4svba