C/2025/2130

8.4.2025

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 akapit pierwszy w związku z jego art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2025/2130)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ([1]) (UE) 2024/1143, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla"

PDO-ES-A1482-AM05

Data złożenia wniosku: 28.11.2023

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry", „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" y „Vinagre de Jerez" [Rada Regulacyjna ds. Chronionych Nazw Pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry", „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" i „Vinagre de Jerez"]

Zgodnie z zarządzeniem Regionalnego Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich z dnia 12 lutego 2018 r. Rada Regulacyjna jest organem zarządzającym chronionymi nazwami pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry", „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" i „Vinagre de Jerez". Zgodnie z art. 21 ust. 2 lit. a) ustawy 10/2007 z dnia 26 listopada 2007 r. o ochronie pochodzenia i jakości wina w Andaluzji jest ona odpowiedzialna za proponowanie zmian w specyfikacji produktu.

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

☒ Nazwa produktu

☒ Kategorie produktów sektora wina

☒ Związek

☐ Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

3.1. *Uwzględnienie nowych chronionych nazw*

Pkt A (Chroniona nazwa) specyfikacji produktu, pkt A (Obowiązkowe dane szczegółowe) ppkt 1 (Chroniona nazwa) załącznika 3 (Etykietowanie win chronionych nazwą „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda") do specyfikacji produktu oraz pkt 1 (Nazwa lub nazwy) jednolitego dokumentu zostają zmienione w celu włączenia nazw „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda" i „Manzanilla de Sanlúcar" jako nazw chronionych.

Zapewnienie wyraźniejszego uznania pochodzenia wina oraz rozszerzenie możliwości powoływania się na nazwę pochodzenia w przypadku nazw powszechnie używanych w języku potocznym, które łączą nazwę „Manzanilla" z pochodzeniem geograficznym.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Włączenie nowej kategorii produktu*

Zmieniono pkt B (Opis wina) specyfikacji produktu oraz pkt 3 (Kategorie produktów sektora wina) i 4 (Opis wina lub win) jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia kategorii produktów sektora wina „Wino" obok istniejącej kategorii „Wino likierowe".

Zmieniono pkt B.1 (Rodzaje wina) specyfikacji produktu w celu włączenia kategorii 1 „Wino" w brzmieniu:

„I. Wino. Wymienione w części II pkt 1 załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. lub wszelkich zastępujących je przepisów.".

Wzmacnianie wina (dodawanie alkoholu) jest techniką enologiczną, za pomocą której producenci ukierunkowują dojrzewanie win w stronę tzw. dojrzewania biologicznego (przy 15 % obj. lub nieco powyżej, w celu utrzymania „flor").

W przypadku dojrzewania biologicznego minimalny poziom wynoszący 15 % obj. jest również uzasadniony potrzebą zapewnienia ochrony wina przed zanieczyszczeniem bakteryjnym, które stanowi rzeczywiste ryzyko, biorąc pod uwagę typowe warunki mikroklimatyczne na przedmiotowym obszarze oraz fakt, że w beczkach musi być zawarty tlen, ponieważ drożdże „flor" są organizmami tlenowymi.

Warunki spowodowane zmianą klimatu sprawiają, że obecnie po fermentacji wina osiągają naturalną zawartość alkoholu wynoszącą blisko lub nawet ponad 15 % obj. W połączeniu z tradycyjną praktyką „asoleo" (suszenia kiści winogron na słońcu po zebraniu) oznacza to, że moszcz może osiągnąć minimalną zawartość alkoholu wymaganą w opisanych procesach dojrzewania bez konieczności wzmacniania ze względów technicznych.

Ponadto stwierdzono, że brak wzmacniania nie ma wpływu na cechy organoleptyczne win opisane w specyfikacji.

3.3. *Zmiana związku w następstwie wprowadzenia nowej kategorii produktów*

W pkt G (Związek przyczynowy między obszarem geograficznym a jakością win) specyfikacji produktu ppkt 1 otrzymuje brzmienie:

„Na właściwości produktów chronionych silnie wpływają czynniki naturalne i ludzkie charakterystyczne dla obszaru geograficznego, z którego pochodzą produkty. Produkty należące do kategorii 1 »Wino« i produkty należące do kategorii 3 »Wino likierowe« mają taki sam związek z ich pochodzeniem, ponieważ różnica między nimi polega tylko na zastosowaniu lub niezastosowaniu tradycyjnej enologicznej praktyki wzmacniania, którą w przypadku niektórych win chronionych można zastąpić innymi tradycyjnymi technikami, takimi jak »asoleo« (suszenie na słońcu), w celu osiągnięcia zawartości alkoholu wymaganej dla każdego rodzaju wina.".

W pkt 8 (Opis związku lub związków) jednolitego dokumentu zawarto odniesienie do kategorii „Wino".

Dostosowano tekst do dwóch kategorii produktów, o których mowa w pkt B (Opis wina) specyfikacji produktu.

Dostosowano tekst do dwóch kategorii produktów, o których mowa w pkt B (Opis wina) specyfikacji produktu.

3.4. *Ograniczenia dotyczące wykorzystania niektórych win*

Zmieniono pkt H (Dodatkowe warunki) specyfikacji produktu przez dodanie następującego podpunktu:

„H.5. Wina wykorzystane do nasączania nowych beczek.

Wina wykorzystane do nasączania nowych beczek, które po nasączeniu nie zostaną włączone do stałego zestawu zbiorników w ramach systemu »crianza« objętego nazwą pochodzenia »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, w żadnym wypadku nie są odpowiednie do produkcji »Manzanilla«."

Warunek ten musi zostać włączony do praktyk produkcyjnych, aby zapobiec zmianie cech organoleptycznych i fizykochemicznych chronionych win przez nadmierny wpływ cech nowego drewna.

3.5. *Zmiana przepisów regulujących określenie „Reserva”*

W pkt 5 (Warunki dotyczące wieku) załącznika 3 (Etykietowanie win chronionych nazwą „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”) do specyfikacji produktu lit. f) otrzymuje brzmienie:

„f) Określenie »Reserva« lub inne podobne określenia mogą być stosowane w odniesieniu do win, które dojrzewały przez szczególnie długi czas, w przypadku kategorii 3 »Wino likierowe«. W przypadku kategorii 1 »Wino« określenie to może być używane tylko wtedy, gdy stanowi część znaku towarowego zarejestrowanego przez wytwórnię wina, i pod warunkiem, że znak towarowy został zarejestrowany przed pierwszą publikacją przepisów dotyczących określenia »Reserva«.”.

Dostosowano tekst do dwóch kategorii produktów, o których mowa w pkt B.1 (Rodzaje wina) specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3. Wino likierowe

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

4.1. *Wino*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, tradycyjnie nazywane winami „Manzanilla”, to wina „generoso” (wzmocnione), których właściwości są wynikiem szczególnego procesu dojrzewania biologicznego prowadzonego przez co najmniej dwa lata przez winnice znajdujące się w gminie Sanlúcar de Barrameda.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: przejrzysty, z odcieniami od słomkowożółtego do bursztynowego.

Aromat: w winie muszą być obecne co najmniej dwa z następujących aromatów charakterystycznych dla dojrzewania biologicznego: białych kwiatów, orzechów lub drożdży (świeżego ciasta chlebowego). Mogą być również obecne nuty szlachetnego drewna nasączonego winem.

Smak: wytrawny, ze słonym posmakiem w ustach; może być lekko kwaśny i gorzki.

Ich szczególne właściwości wynikają z faktu, że cały proces dojrzewania odbywa się pod warstwą drożdży „flor”.

Zawartość cukru w tych winach musi wynosić mniej niż 4 gramy cukru na litr, a zawartość alkoholu musi wynosić co najmniej 15 %, ale nie więcej niż 17 % objętości.

* Niezdefiniowane parametry analityczne muszą być zgodne z limitami określonymi w przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.2. *Wina likierowe*

Wszystkie produkty należące do kategorii 3 „Wino likierowe" mają te same ogólne i organoleptyczne cechy analityczne co kategoria 1 „Wino".

* Niezdefiniowane parametry analityczne muszą być zgodne z limitami określonymi w przepisach.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**

a) *Szczególne praktyki enologiczne*

Prawo do produkcji win objętych tą nazwą jest ograniczone do 70 litrów wina na 100 kg winogron.

Wszystkie zapasy dojrzewającego wina muszą być przechowywane w dębowych beczkach o pojemności nie większej niż 1 000 litrów. W przypadku wszystkich win minimalny średni czas leżakowania musi wynosić co najmniej dwa lata, aby wina te mogły zostać dopuszczone do obrotu.

Wina likierowe mogą być wzmacniane okowitą z winogron w dowolnym momencie procesu produkcji i dojrzewania.

W celu zakwaszenia do win likierowych można dodać siarczan wapnia z zachowaniem limitów określonych w obowiązujących przepisach.

b) *Maksymalna wydajność*

11 428 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje tereny położone w obrębie gmin Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera i Lebrija oraz San José del Valle i jest ograniczony od wschodu południkiem 5° 49' na zachód od Greenwich, a od północy równoleżnikiem 36° 58' na północ. Wina chronione muszą leżakować w winnicach położonych w obrębie gminy Sanlúcar de Barrameda.

7. **Odmiany winorośli**

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

8. **Opis związku lub związków**

Wino i wino likierowe

Produkty należące do kategorii 1 „Wino" i produkty należące do kategorii 3 „Wino likierowe" mają taki sam związek z ich pochodzeniem, ponieważ różnica między nimi polega tylko na zastosowaniu lub niezastosowaniu tradycyjnej enologicznej praktyki wzmacniania, którą w przypadku niektórych win chronionych można zastąpić innymi tradycyjnymi technikami, takimi jak „asoleo" (suszenie na słońcu), w celu osiągnięcia zawartości alkoholu wymaganej dla każdego rodzaju wina.

Na właściwości win silnie wpływają czynniki naturalne i ludzkie tego obszaru i są one wspólne dla kategorii produktów 1 i 3, ponieważ obie mają taki sam związek z pochodzeniem, a jedyna różnica między nimi polega na zastosowaniu lub niezastosowaniu praktyki wzmacniania.

Środowisko geograficzne ma bezpośredni wpływ na zawartość alkoholu i kwasowość win, które są zazwyczaj umiarkowane, chociaż zależy to od konkretnych zastosowanych praktyk uprawy. Co do zasady niemal całkowity brak opadów przez większość cyklu wegetacyjnego rośliny, przeważające suche wiatry wschodnie i wysoka zdolność gleby „albariza" do zatrzymywania wilgoci prowadzą do zdrowych zbiorów wysokiej jakości o doskonałej dojrzałości. Wszechobecne w tym regionie gleby kredowe sprzyjają wytwarzaniu eleganckich, bogatych w smaku win o dobrej intensywności i umiarkowanej kwasowości, które wykazują bardzo duży potencjał rozwoju w miarę upływu czasu, co w niektórych przypadkach umożliwia produkcję win „generoso" o wysokiej zdolności dojrzewania.

Do rozwoju tych win przyczynia się również stosowanie tradycyjnych rodzimych odmian w pełni dostosowanych do gleby i klimatu tego obszaru. Przez wieki plantatorzy winorośli zidentyfikowali odmiany winorośli najlepiej dostosowane zarówno do warunków glebowych i klimatycznych, jak i do stosowanych szczególnych procesów produkcji i dojrzewania: odmiany „Listan Blanco" (znana również jako „Palomino Fino") i „Palomino" nadają się do produkcji win, które silnie odzwierciedlają *terroir* i dojrzewają szczególnie dobrze.

Dojrzewanie biologiczne, tj. dojrzewanie pod warstwą drożdży „flor", jest wyjątkowo dobrze wspomagane przez tradycyjny dynamiczny system „criaderas y solera", a także przez wysoki poziom wilgotności uzyskiwany przez wykorzystanie regularnych nocnych bryz atlantyckich dzięki tradycyjnej architekturze wytwórni win Sanlúcar.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Aby zapewnić zachowanie szczególnych właściwości i jakości win oraz zapobiec ewentualnemu pogorszeniu się właściwości organoleptycznych w wyniku transportu na inne obszary, butelkowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety stosowane dla win chronionych muszą być zgodne z przepisami obowiązującego prawodawstwa oraz z załącznikiem 3 do niniejszej specyfikacji produktu. Dotyczy to zarówno obowiązkowych, jak i opcjonalnych elementów oznakowania.

Na butelkach muszą znajdować się znaki jakości wydane przez Radę Regulacyjną lub etykiety dodatkowe zawierające odrębne znaki i alfanumeryczny kod identyfikacyjny, zgodnie z zasadami określonymi przez Radę Regulacyjną. Fakultatywnie dopuszcza się możliwość wskazania większej jednostki geograficznej „Andalucía".

Link do specyfikacji produktu

https://lajunta.es/4svba