C/2025/2130

8.4.2025

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração da União ao caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/2130)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda/Manzanilla»

PDO-ES-A1482-AM05

Data do pedido: 28.11.2023

1. Requerente e interesse legítimo

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» [Conselho Regulador das Denominações de Origem Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» e «Vinagre de Jerez»]

O *Consejo Regulador* é a entidade gestora das denominações de origem protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» e «Vinagre de Jerez», em conformidade com o Despacho de 12 de fevereiro de 2018 do Ministério Regional da Agricultura, Pescas e Desenvolvimento Rural. Nos termos do artigo 21.º, n.º 2, alínea a), da Lei n.º 10/2007, de 26 de novembro de 2007, relativa à proteção da origem e da qualidade do vinho na Andaluzia, é responsável por propor alterações do caderno de especificações.

2. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

☒ Nome do produto

☒ Categoria de produtos vitivinícolas

☒ Relação

☐ Restrições de comercialização

3. Descrição e fundamentação da alteração

3.1. *Introdução de denominações protegidas novas*

Altera-se a secção A (Denominação protegida) do caderno de especificações, o ponto 1 (Denominação protegida) da secção A (Menções obrigatórias) do anexo 3 (Rotulagem dos vinhos protegidos pela denominação «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda») do caderno de especificações e a secção 1 [Nome(s)] do documento único, a fim de incluir as denominações «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda» e «Manzanilla de Sanlúcar» como denominações protegidas.

Permitir um reconhecimento mais claro da origem do vinho e alargar as possibilidades de referência à denominação de origem às utilizadas comummente na linguagem corrente, que associam o nome «Manzanilla» à origem geográfica.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Inclusão de uma nova categoria de produtos*

Altera-se a secção B (Descrição do vinho) do caderno de especificações e as secções 3 (Categorias de produtos vitivinícolas) e 4 [Descrição do(s) vinho(s)] do documento único, a fim de incluir a categoria de produtos vitivinícolas «Vinho», juntamente com a atual categoria «Vinho licoroso».

Altera-se a secção B.1 (Tipos de vinho) do caderno de especificações, passando a incluir a categoria 1, «Vinho», com a seguinte redação:

«I. Vinho. Os incluídos no anexo VII, parte II, ponto 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, ou qualquer lei que o substitua.»

A fortificação (adição de álcool) é uma técnica enológica através da qual os produtores orientam o envelhecimento dos vinhos para o chamado envelhecimento biológico (a 15 % vol. ou ligeiramente superior, a fim de manter a flor).

No caso do envelhecimento biológico, o nível mínimo de 15 % vol. justifica-se também pela necessidade de proteger os vinhos contra a contaminação bacteriana, o que constitui um risco real, atendendo às condições microclimáticas típicas da região e ao facto de os barris deverem conter oxigénio, uma vez que as leveduras «flor» são aeróbias.

As condições decorrentes das alterações climáticas levam a que, atualmente, os vinhos atinjam frequentemente títulos alcoométricos naturais próximos ou mesmo superiores a 15 % vol. após a fermentação. Este aspeto, juntamente com a utilização da prática tradicional do «asoleo» (secagem dos cachos de uvas ao sol após a vindima), permite que os mostos atinjam os títulos alcoométricos mínimos exigidos para os processos de envelhecimento descritos sem que a fortificação seja tecnicamente necessária.

Além disso, verificou-se que a ausência de fortificação não tem impacto nas características organoléticas dos vinhos descritas no caderno de especificações.

3.3. *Alteração da relação na sequência da introdução de uma nova categoria de produtos*

O primeiro parágrafo da secção G (Relação causal entre a área geográfica e a qualidade dos vinhos) do caderno de especificações passa a ter a seguinte redação:

«As características dos produtos protegidos são fortemente influenciadas pelos fatores naturais e humanos que caracterizam a área geográfica de origem dos produtos. Os produtos da categoria 1 "Vinho" e os da categoria 3 "Vinho licoroso" têm a mesma relação com a sua origem, uma vez que a diferença entre eles se limita ao recurso, ou não, à prática enológica tradicional de fortificação, que em certos vinhos protegidos pode ser substituída por outras técnicas tradicionais, como o "asoleo" (secagem ao sol), a fim de atingir o título alcoométrico exigido para cada tipo de vinho.»

Por sua vez, foi incluída uma referência à categoria «Vinho» na secção 8 [Descrição da(s) relação(ões)] do documento único.

Adaptação do texto às duas categorias de produtos referidas na secção B (Descrição do vinho) do caderno de especificações.

Adaptação do texto às duas categorias de produtos referidas na secção B (Descrição do vinho) do caderno de especificações.

3.4. *Limitações à utilização de determinados vinhos*

Altera-se a secção H (Outras condições) do caderno de especificações com o aditamento da seguinte subsecção:

«H.5. Vinhos utilizados no tratamento dos novos barris.

Os vinhos utilizados no tratamento dos novos barris que, depois de sujeitos a este tratamento, não são incorporados no conjunto permanente de recipientes no sistema de "crianza" da denominação de origem "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", não são, em caso algum, adequados à produção de "Manzanilla".»

Esta condição deve ser incluída nas práticas de produção, a fim de evitar o excesso de componentes da madeira nova que alterem as características organoléticas e físico-químicas dos vinhos protegidos.

3.5. *Alteração das regras que regem a menção «Reserva»*

O anexo 3 (Rotulagem dos vinhos protegidos pela denominação «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda»), secção 5, alínea f), do caderno de especificações passa a ter a seguinte redação:

«f) A menção "Reserva" ou outras menções similares podem ser utilizadas para vinhos com um período de envelhecimento prolongado, no caso da categoria 3, "Vinho licoroso". No caso da categoria 1, "Vinho", esta menção só pode ser utilizada se fizer parte da marca registada pela cave e desde que a marca tenha sido registada antes da primeira publicação existente das regras que regem a menção "Reserva".»

Adaptação do texto às duas categorias de produtos referidas na secção B.1 (Tipos de vinho) do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3. Vinho licoroso

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

4.1. *Vinhos*

Os vinhos protegidos pela denominação de origem «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», tradicionalmente designados «Manzanilla», são vinhos generosos cujas características resultam de um processo particular de *crianza* biológica que ocorre durante, pelo menos, dois anos, em caves situadas no município de Sanlúcar de Barrameda.

Características organoléticas:

Aspeto: límpido, com tonalidades que vão do amarelo-palha ao âmbar.

Nariz: o vinho deve apresentar, pelo menos, dois dos seguintes aromas específicos do envelhecimento biológico: flores brancas, frutos de casca rija ou leveduras (massa fresca de pão). Pode também apresentar notas de madeira nobre que tenha sido objeto de tratamento com vinho.

Boca: seco, com sensação salina na boca; pode ser ligeiramente ácido e amargo.

As suas características particulares resultam do processo de *crianza* biológica que decorre sob o véu de flor.

Estes vinhos devem apresentar um teor de açúcares inferior a 4 gramas por litro e um título alcoométrico igual ou superior a 15 % vol. e não superior a 17 % vol.

* Os parâmetros analíticos não definidos devem respeitar os limites legais.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4.2. *Vinhos licorosos*

Todos os produtos da categoria 3, «Vinho licoroso», partilham as mesmas características analíticas gerais e organoléticas da categoria 1, «Vinho».

* Os parâmetros analíticos não definidos devem respeitar os limites legais.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas vitivinícolas**

a) *Práticas enológicas específicas*

O rendimento de extração máximo para a produção dos vinhos protegidos é de 70 litros de vinho por 100 kg de uvas.

As existências totais de vinhos envelhecidos devem ser armazenadas em barricas de carvalho com uma capacidade não superior a 1 000 litros. Todos os vinhos devem ser envelhecidos por um período médio mínimo de dois anos antes de serem comercializados.

Os vinhos licorosos podem ser fortificados com álcool de origem vínica em qualquer momento do processo de produção e de envelhecimento.

Os vinhos licorosos podem ser acidificados com sulfato de cálcio, dentro dos limites fixados na legislação.

b) *Rendimentos máximos*

11 428 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica delimitada compreende as terras situadas nos municípios de 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, isto é, a área delimitada, a leste, pelo meridiano de Greenwich (5° 49′ O) e, a norte, pelo paralelo 36° 58′ (N). Os vinhos protegidos são envelhecidos em caves situadas no município de Sanlúcar de Barrameda.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

PALOMINO

PALOMINO-FINO – LISTÁN-BLANCO

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Vinho e vinho licoroso

Os produtos da categoria 1 «Vinho» e os da categoria 3 «Vinho licoroso» têm a mesma relação com a sua origem, uma vez que a diferença entre eles se limita à utilização ou não da prática enológica tradicional de fortificação, que em certos vinhos protegidos pode ser substituída por outras técnicas tradicionais, como o «asoleo» (secagem ao sol), a fim de atingir o título alcoométrico exigido para cada tipo de vinho.

As características dos vinhos são fortemente influenciadas pelos fatores naturais e humanos da região e são comuns aos produtos da categoria 1 e da categoria 3, uma vez que ambos têm a mesma relação com a origem, sendo a única diferença entre eles o recurso, ou não, à prática de fortificação.

O meio geográfico tem um impacto direto no título alcoométrico e na acidez dos vinhos, que são geralmente moderados, embora dependam das práticas culturais específicas aplicadas. De um modo geral, a ausência quase total de precipitação durante a maior parte do ciclo vegetativo da planta, os ventos secos a leste e a elevada capacidade de retenção de humidade do solo da «albariza» resultam em colheitas saudáveis, de elevada qualidade e com uma excelente maturação. Os solos calcários que abundam na região produzem vinhos elegantes e sápidos, bem encorpados e com uma acidez moderada, que se desenvolvem muito bem ao longo do tempo, permitindo, em alguns casos, a produção de vinhos «generosos» com elevados níveis de envelhecimento.

A utilização de castas autóctones tradicionais plenamente adaptadas ao solo e ao clima da região contribui igualmente para o desenvolvimento destes vinhos. Ao longo dos séculos, os viticultores identificaram a casta mais adaptada tanto às condições edafoclimáticas como aos processos específicos de produção e envelhecimento a que está sujeita: as castas *listan-blanco* (também conhecida por *palomino-fino*) e *palomino* dão origem a vinhos altamente evocativos da terra e que envelhecem particularmente bem.

O envelhecimento biológico, ou seja, o envelhecimento por baixo de um véu de flor, é excecionalmente favorecido pelo sistema dinâmico tradicional de «criaderas y soleras», bem como pelos elevados níveis de humidade decorrentes do aporte das brisas noturnas regulares vindas do Atlântico, facilitado pela arquitetura tradicional das caves de Sanlúcar.

9. **Outras condições essenciais (engarrafamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A fim de assegurar a preservação das características específicas e da qualidade dos vinhos, evitando qualquer deterioração organolética resultante do transporte para outras zonas, o engarrafamento realiza-se obrigatoriamente na área de produção delimitada.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A rotulagem dos vinhos protegidos deve respeitar as disposições da legislação aplicável e do anexo 3 do presente caderno de especificações. Tal aplica-se tanto às menções de rotulagem obrigatórias como às menções facultativas.

As garrafas devem ostentar selos de qualidade emitidos pelo *Consejo Regulador*, ou contrarrótulo com um distintivo e um código alfanumérico de identificação, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo *Consejo Regulador*. Indicação facultativa de uma unidade geográfica maior: «Andalucía».

Hiperligação para o caderno de especificações

https://lajunta.es/4svba