C/2025/2130

8.4.2025

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul paragraf coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/2130)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla”

PDO-ES-A1482-AM05

Data cererii: 28.11.2023

1. Solicitantul și interesul legitim

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y „Vinagre de Jerez” (Consiliul de reglementare a denumirilor de origine protejate „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” și „Vinagre de Jerez”)

Consiliul de reglementare este organismul de gestionare a denumirilor de origine protejate „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” și „Vinagre de Jerez”, în conformitate cu Ordinul din 12 februarie 2018 al Ministerului Regional al Agriculturii, Pescuitului și Dezvoltării Rurale. În temeiul articolului 21 alineatul (2) litera (a) din Legea nr. 10/2007 din 26 noiembrie 2007 privind protecția originii și a calității vinurilor din Andaluzia, aceasta are responsabilitatea de a propune modificări ale caietului de sarcini al produsului.

2. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

☒ Denumirea produsului

☒ Categoria de produse viticole

☒ Legătura

☐ Restricții privind comercializarea

3. Descrierea și justificarea modificării

3.1. *Includerea unor noi denumiri protejate*

Au fost modificate secțiunea A (Denumirea protejată) din caietul de sarcini al produsului, punctul 1 (Denumirea protejată) din secțiunea A (Specificații obligatorii) a anexei 3 [Etichetarea vinurilor protejate prin denumirea „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”] la caietul de sarcini al produsului, precum și secțiunea 1 [Denumirea (denumirile)] din documentul unic, pentru a include denumirile „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda” și „Manzanilla de Sanlúcar” ca denumiri protejate.

În vederea asigurării unei mai bune recunoașteri a originii vinului și pentru a extinde referirile la denumirea de origine la denumirile utilizate în mod obișnuit în limbajul curent, toate acestea legând denumirea „Manzanilla” de originea geografică.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Includerea unei noi categorii de produse*

Secțiunea B (Descrierea vinului) din caietul de sarcini al produsului și secțiunile 3 (Categorii de produse viticole) și 4 [Descrierea vinului (vinurilor)] din documentul unic au fost modificate pentru a include categoria de produse viticole „Vin” alături de categoria existentă „Vin licoros”.

Secțiunea B.1 (Tipuri de vin) din caietul de sarcini al produsului a fost modificată pentru a include categoria 1 („Vin”), care are următorul cuprins:

„I. Vin Produsele incluse în partea II punctul 1 din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 sau în orice act legislativ care îl înlocuiește.”

Îmbogățirea (adaosul de alcool) este o tehnică oenologică prin care producătorii orientează învechirea vinurilor către așa-numita învechire biologică [la 15 % vol. sau puțin peste, pentru a menține „floarea” (*velo de flor*)].

În cazul învechirii biologice, nivelul minim de 15 % vol. este justificat și de necesitatea de a asigura protecția vinurilor împotriva contaminării bacteriene, ceea ce reprezintă un risc real, având în vedere condițiile microclimatice tipice din zonă și faptul că butoaiele trebuie să conțină oxigen, deoarece drojdiile din „floare” sunt aerobe.

Condițiile determinate de schimbările climatice fac ca, în prezent, vinurile să atingă adesea, după fermentare, valori naturale apropiate sau chiar mai mari de 15 % vol. Acest lucru, împreună cu utilizarea practicii tradiționale „asoleo” (uscarea ciorchinilor la soare după recoltare), permite musturilor să atingă concentrațiile minime necesare pentru procesele de învechire descrise, fără ca îmbogățirea să fie necesară din punct de vedere tehnic.

În plus, s-a constatat că absența îmbogățirii nu are niciun impact asupra caracteristicilor organoleptice ale vinurilor, astfel cum sunt descrise în caietul de sarcini.

3.3. *Modificarea legăturii ca urmare a introducerii unei noi categorii de produse*

Primul paragraf din secțiunea G (Legătura cauzală dintre arealul geografic și calitatea vinurilor) din caietul de sarcini al produsului a fost modificat după cum urmează:

„Caracteristicile produselor protejate sunt puternic influențate de factorii naturali și umani care caracterizează arealul geografic din care provin produsele. Produsele din categoria 1 «Vin» și cele din categoria 3 «Vin licoros» au aceeași legătură cu originea, deoarece diferența dintre acestea se limitează la utilizarea sau nu a practicii oenologice tradiționale de îmbogățire, care, în cazul anumitor vinuri protejate, poate fi înlocuită cu alte tehnici tradiționale, cum ar fi «asoleo» (uscarea la soare), pentru a atinge nivelurile de tărie alcoolică necesare pentru fiecare tip de vin.”

De asemenea, în secțiunea 8 [Descrierea legăturii (legăturilor)] din documentul unic a fost inclusă o referire la categoria „Vin”.

Alinierea textului la cele două categorii de produse menționate în secțiunea B (Descrierea vinului) din caietul de sarcini al produsului.

Alinierea textului la cele două categorii de produse menționate în secțiunea B (Descrierea vinului) din caietul de sarcini al produsului.

3.4. *Limitări privind utilizarea anumitor vinuri*

Secțiunea H (Condiții suplimentare) din caietul de sarcini al produsului a fost modificată prin adăugarea următoarei subsecțiuni:

„H.5. Vinuri utilizate pentru impregnarea butoaielor noi

Vinurile care au fost utilizate pentru impregnarea unor butoaie noi care, după impregnare, nu vor fi încorporate în setul permanent de recipiente al sistemului «crianza» pentru denumirea de origine «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», nu sunt în niciun caz adecvate pentru producția de «Manzanilla».”

Această condiție trebuie să fie inclusă în practicile de producție pentru a preveni excesul de componente din lemn nou care alterează caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale vinurilor protejate.

3.5. *Modificarea normelor care reglementează mențiunea „Reserva”*

Punctul 5 (Mențiuni referitoare la învechire) litera (f) din anexa 3 (Etichetarea vinurilor protejate prin denumirea „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”) la caietul de sarcini se modifică și va avea următorul cuprins:

„(f) Mențiunea «Reserva» sau alte mențiuni similare pot fi utilizate pentru vinurile cu o perioadă de învechire prelungită în cazul categoriei 3 «Vin licoros». În cazul categoriei 1 «Vin», această mențiune poate fi utilizată numai dacă face parte din marca înregistrată de unitatea de vinificație și cu condiția ca marca să fi fost înregistrată înainte de prima publicare existentă a normelor care reglementează mențiunea «Reserva».”

Alinierea textului la cele două categorii de produse menționate la punctul 1 (Tipuri de vin) din secțiunea B a caietului de sarcini al produsului.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

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

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3. Vin licoros

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

4.1. *Vin*

Vinurile protejate de denumirea de origine „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, cunoscute în mod tradițional prin denumirea „Manzanilla”, sunt vinuri „generoso” (îmbogățite), ale căror caracteristici sunt rezultatul procesului special de maturare biologică efectuat pe o perioadă de cel puțin doi ani de către unități de vinificație situate în comuna Sanlúcar de Barrameda.

Caracteristici organoleptice:

Aspect: limpede, cu nuanțe care variază de la galben-pai la chihlimbariu.

Aromă: vinul trebuie să prezinte cel puțin două dintre următoarele arome specifice învechirii biologice: arome de flori albe, de fructe cu coajă lemnoasă sau de drojdie (aluat proaspăt de pâine). De asemenea, vinul poate prezenta note de lemn de calitate, care a fost impregnat cu vin.

Gust: sec, cu o senzație salină la degustare; poate fi ușor acid și amar.

Caracteristicile lui distinctive rezultă din faptul că întregul proces de maturare are loc sub un strat sau o peliculă de drojdie („velo de flor”).

Aceste vinuri trebuie să aibă un conținut de zahăr mai mic de 4 grame per litru și o tărie alcoolică de minimum 15 % vol., dar de maximum 17 % vol..

* Parametrii analitici nedefiniți trebuie să respecte limitele legale.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	15
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4.2. *Vin licoros*

Toate produsele din categoria 3 („Vin licoros”) au aceleași caracteristici analitice generale și organoleptice ca și produsele din categoria 1 („Vin”).

* Parametrii analitici nedefiniți trebuie să respecte limitele legale.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	15
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

a) *Practici oenologice specifice*

Dreptul de a produce vinuri cu această denumire este limitat la 70 de litri de vin la 100 kg de struguri.

Toate stocurile de vin supuse învechirii trebuie depozitate în butoaie de stejar cu o capacitate de maximum 1 000 de litri. Toate vinurile trebuie să aibă o vârstă minimă de doi ani pentru a fi eligibile pentru comercializare.

Vinurile licoroase pot fi îmbogățite cu rachiu de struguri în orice moment al procesului de producție și de învechire.

Sulfatul de calciu poate fi adăugat în vinurile licoroase în scopul acidificării în limitele stabilite de legislația aplicabilă.

b) *Randamente maxime*

11 428 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic delimitat cuprinde terenurile situate în interiorul comunelor Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija și San José del Valle, fiind delimitat la est de meridianul 5° 49′ longitudine vestică față de meridianul Greenwich și la nord de paralela 36° 58′ latitudine nordică. Vinurile protejate trebuie să fie învechite în unități de vinificație situate în comuna Sanlúcar de Barrameda.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vin și vin licoros

Produsele din categoria 1 „Vin” și cele din categoria 3 „Vin licoros” au aceeași legătură cu originea, deoarece diferența dintre acestea se limitează la utilizarea sau nu a practicii oenologice tradiționale de îmbogățire, care, în cazul anumitor vinuri protejate, poate fi înlocuită cu alte tehnici tradiționale, cum ar fi „asoleo” (uscarea la soare), pentru a atinge nivelurile de tărie alcoolică necesare pentru fiecare tip de vin.

Caracteristicile vinurilor sunt puternic influențate de factorii naturali și umani ai arealului și sunt comune atât produselor din categoria 1, cât și celor din categoria 3, deoarece ambele au aceeași legătură cu originea, singura diferență dintre acestea fiind utilizarea sau nu a practicii de îmbogățire.

Mediul geografic are un impact direct asupra tăriei alcoolice și a acidității vinurilor, care sunt de obicei moderate, deși acest lucru depinde de practicile de cultivare specifice aplicate. În general, absența aproape completă a precipitațiilor în cea mai mare parte a ciclului vegetativ al plantelor, vânturile uscate predominante din est și capacitatea ridicată a solului „albariza” de retenție a umidității conduc la recolte sănătoase și de înaltă calitate, cu o maturitate excelentă. Solurile calcaroase prezente în regiune produc vinuri elegante, aromate, cu corpolență bună și aciditate moderată, care se dezvoltă foarte bine în timp, permițând, în unele cazuri, obținerea de vinuri „generoso” cu niveluri ridicate de învechire.

Utilizarea soiurilor autohtone tradiționale pe deplin adaptate la solul și clima arealului contribuie, de asemenea, la dezvoltarea producției acestor vinuri. De-a lungul secolelor, viticultorii au identificat soiul de struguri cel mai potrivit atât pentru condițiile pedoclimatice, cât și pentru procesele specifice de producție și de învechire la care este supus: soiurile „Listan Blanco” (cunoscut și sub denumirea de „Palomino Fino”) și „Palomino” permit obținerea unor vinuri care redau foarte bine caracteristicile *terroir*-ului și care se păstrează foarte bine.

Învechirea biologică, adică învechirea sub o peliculă de drojdie („flor”), este facilitată în mod excepțional de sistemul dinamic tradițional „criaderas y soleras”, precum și de nivelurile ridicate de umiditate datorate brizelor atlantice obișnuite în timpul nopții, care sunt facilitate de arhitectura tradițională a unităților de vinificație din Sanlúcar.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Pentru a asigura conservarea caracteristicilor specifice și a calității vinurilor și pentru a preveni eventualele deteriorări organoleptice care rezultă din transportul către alte zone, îmbutelierea trebuie să aibă loc în arealul de producție delimitat.

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Etichetele utilizate pentru vinurile protejate trebuie să respecte dispozițiile legislației aplicabile, precum și anexa 3 la prezentul caiet de sarcini. Acest lucru este valabil atât pentru elementele de etichetare obligatorii, cât și pentru cele facultative.

Sticlele trebuie să poarte sigilii de calitate emise de Consiliul de reglementare sau contraetichete cu un marcaj distinctiv și un cod de identificare alfanumeric, în conformitate cu normele stabilite de Consiliul de reglementare. Unitatea geografică mai mare „Andalucía” poate fi indicată opțional.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://lajunta.es/4svba