Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2025/2130

8.4.2025

# Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie týkajúcej sa chráneného označenia pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2025/2130)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

**„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla“**

**PDO-ES-A1482-AM05**

**Dátum žiadosti: 28.11.2023**

## 1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“ [Regulačná rada pre chránené označenia pôvodu „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ a „Vinagre de Jerez“]

Regulačná rada je riadiacim orgánom pre chránené označenia pôvodu „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ a „Vinagre de Jerez“ v súlade s nariadením regionálneho ministerstva poľnohospodárstva, rybolovu a rozvoja vidieka z 12. februára 2018. Podľa článku 21 ods. 2 písm. a) zákona č. 10/2007 z 26. novembra 2007 o ochrane pôvodu a kvality vína v Andalúzii je zodpovedná za navrhovanie zmien špecifikácií výrobkov.

## 2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☒ Názov výrobku

☒ Kategória vinárskych výrobkov

☒ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

## 3. Opis a dôvody zmeny

### 3.1. *Začlenenie nových chránených názvov*

Zmenil sa oddiel A (Chránený názov) špecifikácie výrobku, oddiel A (Povinné údaje) bod 1 (Chránený názov) prílohy 3 (Označovanie vín s chráneným označením „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) k špecifikácii výrobku a bod 1 [Názov (názvy)] jednotného dokumentu s cieľom začleniť medzi chránené názvy označenia „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda“ a „Manzanilla de Sanlúcar“.

Zámerom je zaistiť jednoznačnejšie uznávanie pôvodu vína a rozšíriť možnosti uvádzania označenia pôvodu na názvy, ktoré sa zvyknú používať v bežnom jazyku, pričom všetky spájajú názov „Manzanilla“ so zemepisným pôvodom.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Začlenenie novej kategórie výrobkov*

Zmenil sa oddiel B (Opis vína) špecifikácie výrobku a body 3 (Kategórie vinárskych výrobkov) a 4 [Opis vína (vín)] jednotného dokumentu s cieľom doplniť k existujúcej kategórii vinárskych výrobkov „Likérové víno“ ďalšiu kategóriu „Víno“.

Zmenil sa oddiel B.1 (Druhy vína) špecifikácie výrobku s cieľom začleniť kategóriu 1 „Víno“, ktorá je vymedzená takto:

„I. Víno. Tie, ktoré sú zahrnuté v časti II bode 1 prílohy VII k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013 alebo v akomkoľvek právnom predpise, ktorým sa nahrádza.“

Fortifikácia (pridávanie alkoholu) je enologická technika, pomocou ktorej výrobcovia nasmerujú vyzrievanie vín k tzv. biologickému vyzrievaniu (na 15 obj. % alebo na mierne vyššiu úroveň, aby sa zachoval „flor“).

V prípade biologického vyzrievania je minimálna úroveň 15 obj. % odôvodnená aj potrebou zabezpečiť ochranu vín pred bakteriálnou kontamináciou, ktorá prestavuje skutočné riziko vzhľadom na typické mikroklimatické podmienky oblasti a skutočnosť, že sudy musia obsahovať kyslík, pretože kvasinky „flor“ sú aeróbne.

Vzhľadom na podmienky vyplývajúce zo zmeny klímy vína v súčasnosti po kvasení často dosahujú prirodzený obsah alkoholu takmer 15 obj. % alebo dokonca vyšší. Táto skutočnosť v kombinácii s tradičným postupom „*asoleo*“ (sušenie strapcov hrozna po zbere na slnku) znamená, že hroznové mušty môžu dosiahnuť minimálny obsah alkoholu potrebný na opísané procesy vyzrievania bez toho, aby bolo technicky nutné použiť fortifikáciu.

Navyše sa zistilo, že vynechanie fortifikácie nemá žiadny vplyv na organoleptické vlastnosti vín opísané v špecifikácii.

3.3. *Zmena súvislosti v dôsledku začlenenia novej kategórie výrobkov*

Oddiel G (Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou vína) prvý odsek špecifikácie výrobku sa mení takto:

„Vlastnosti chránených výrobkov sú silne ovplyvnené prírodnými a ľudskými faktormi charakterizujúcimi zemepisnú oblasť, z ktorej výrobky pochádzajú. Výrobky kategórie 1 ‚Víno‘ a výrobky kategórie 3 ‚Likérové víno‘ majú rovnakú súvislosť so svojím pôvodom, keďže rozdiel medzi nimi sa obmedzuje na to, či sa používa alebo nepoužíva tradičný enologický postup fortifikácie, ktorý môže byť v prípade niektorých chránených vín nahradený inými tradičnými technikami, ako je napríklad ‚*asoleo*‘ (sušenie na slnku), s cieľom dosiahnuť obsah alkoholu požadovaný pri jednotlivých druhoch vína.“

Odkaz na kategóriu „Víno“ bol v nadväznosti na to začlenený do bodu 8 (Opis súvislostí) jednotného dokumentu.

Zosúladenie textu s dvoma kategóriami výrobkov uvedenými v oddiele B (Opis vína) špecifikácie výrobku.

Zosúladenie textu s dvoma kategóriami výrobkov uvedenými v oddiele B (Opis vína) špecifikácie výrobku.

3.4. *Obmedzenia používania určitých vín*

Zmenil sa oddiel H (Ďalšie podmienky) špecifikácie výrobku doplnením tohto pododdielu:

„H.5. Vína používané na aromatizovanie nových sudov (tzv. *envinado*).

Na výrobu vín ‚Manzanilla‘ v prípade označenia pôvodu ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda‘ nie sú v žiadnom prípade vhodné vína, ktoré sa použili na aromatizovanie nových sudov, ktoré sa po aromatizovaní nemajú začleniť do stálej zostavy nádob v systéme ‚*crianza*‘.“

Túto podmienku je nutné zahrnúť do výrobných postupov s cieľom zaistiť, aby nedošlo k zmene organoleptických a fyzikálno-chemických vlastností chránených vín v dôsledku nadmerného množstva zložiek z nového dreva.

3.5. *Zmena pravidiel upravujúcich pojem „Reserva“*

Oddiel 5 (Podmienky týkajúce sa vyzrievania) písm. f) prílohy 3 (Označovanie vín s chráneným označením „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“) k špecifikácii výrobku sa mení takto:

„f) V prípade kategórie 3 ‚Likérové víno‘ sa pri vínach s predĺženým obdobím vyzrievania môže používať pojem ‚*Reserva*‘ alebo iné podobné pojmy. V prípade kategórie 1 ‚Víno‘ sa tento pojem môže používať len vtedy, ak je súčasťou ochrannej známky registrovanej vinárskym podnikom, a za predpokladu, že daná ochranná známka bola zaregistrovaná pred prvým existujúcim uverejnením pravidiel upravujúcich pojem ‚*Reserva*‘.“

Zosúladenie textu s dvoma kategóriami výrobkov uvedenými v oddiele B.1 (Druhy vína) špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3. Likérové víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

4.1. *Vína*

Vína, ktoré sú chránené označením pôvodu „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ a ktoré sú tradične známe pod názvom „Manzanilla“, sú vína „generoso“ (fortifikované vína), ktorých vlastnosti sú výsledkom osobitného procesu biologického zrenia, ktorý sa uskutočňuje počas obdobia najmenej dvoch rokov vo vinárskych podnikoch so sídlom v obci Sanlúcar de Barrameda.

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad: číry, s odtieňmi od slamovožltej po jantárovú.

Vôňa: víno musí mať najmenej dve z týchto aróm, ktoré sú špecifické pre biologické vyzrievanie: biele kvety, orechy alebo kvasnice (čerstvé chlebové cesto). Môže mať aj tóny jemného dreva, ktoré bolo aromatizované vínom.

Chuť: suchá, s pocitom slanosti v ústach; môže byť mierne kyslá a horká.

Ich príznačné vlastnosti spočívajú v tom, že celý proces zrenia sa uskutočňuje pod vrstvou alebo filmom kvasiniek „flor“.

Obsah cukru v týchto vínach nesmie presahovať 4 gramy na liter a ich obsah alkoholu musí byť najmenej 15 %, ale najviac 17 obj. %.

* Analytické parametre, ktoré nie sú vymedzené, musia zodpovedať zákonným limitom.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 15 |
| Minimálna celková kyslosť | |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): | |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | |

4.2. *Likérové vína*

Všetky výrobky patriace do kategórie 3 „Likérové víno“ majú rovnaké všeobecné a organoleptické analytické vlastnosti ako výrobky kategórie 1 „Víno“.

* Analytické parametre, ktoré nie sú vymedzené, musia zodpovedať zákonným limitom.

| Všeobecné analytické vlastnosti | |
|---|---|
| Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) | |
| Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) | 15 |
| Minimálna celková kyslosť | |
| Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): | |
| Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) | |

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

Oprávnenie na výrobu vín, na ktoré sa vzťahuje uvedené označenie, nepresahuje 70 litrov vína na 100 kg hrozna.

Všetky zásoby vyzrievaného vína sa musia uchovávať v dubových sudoch s kapacitou najviac 1 000 litrov. Aby mohli byť uvádzané na trh, všetky vína musia mať minimálny priemerný vek dva roky.

Likérové vína sa môžu fortifikovať hroznovým destilátom v ktoromkoľvek bode procesu výroby a vyzrievania.

Na účely acidifikácie sa do likérových vín môže pridávať síran vápenatý v medziach stanovených v uplatniteľných právnych predpisoch.

b. *Maximálne výnosy*

11 428 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzenú zemepisnú oblasť tvorí územie obcí Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija, ako aj územie obce San José del Valle vymedzené na východe poludníkom 5° 49’ západnej zemepisnej dĺžky a na severe rovnobežkou 36° 58’ severnej zemepisnej šírky. Vína s chráneným označením sa musia vyzrievať vo vinárskych podnikoch, ktoré sa nachádzajú na území obce Sanlúcar de Barrameda.

7. **Muštové odrody:**

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. **Opis súvislostí**

*Víno a likérové víno*

Výrobky kategórie 1 „Víno“ a výrobky kategórie 3 „Likérové víno“ majú rovnakú súvislosť so svojím pôvodom, keďže rozdiel medzi nimi sa obmedzuje na to, či sa používa alebo nepoužíva tradičný enologický postup fortifikácie, ktorý môže byť v prípade niektorých chránených vín nahradený inými tradičnými technikami, ako je napríklad „*asoleo*“ (sušenie na slnku), s cieľom dosiahnuť obsah alkoholu požadovaný pri jednotlivých druhoch vína.

Vlastnosti vín sú silne ovplyvnené prírodnými a ľudskými faktormi tejto oblasti a sú spoločné pre výrobky kategórie 1 aj kategórie 3, pretože pri oboch existuje rovnaká súvislosť s pôvodom, pričom jediný rozdiel medzi nimi je v tom, či sa používa alebo nepoužíva postup fortifikácie.

Zemepisné prostredie má priamy vplyv na obsah alkoholu a kyslosť vín, ktoré sa zvyčajne pohybujú na strednej úrovni, hoci to závisí od konkrétnych uplatňovaných pestovateľských postupov. Všeobecne možno povedať, že výsledkom takmer úplnej absencie zrážok počas väčšiny vegetačného cyklu rastliny, prevládajúcich suchých východných vetrov a vysokej retenčnej schopnosti pôdy „*albariza*“ je zdravá a kvalitná úroda s vynikajúcou zrelosťou. Vďaka kriedovým pôdam, ktoré sa v tomto regióne hojne vyskytujú, sa vyrábajú elegantné, aromatické vína s dobrým telom a miernou kyslosťou, ktoré sa časom veľmi dobre rozvíjajú, čo v niektorých prípadoch umožňuje vyrábať vína „*generoso*“ s vysokou úrovňou vyzrievania.

K rozvíjaniu týchto vín prispieva aj používanie tradičných pôvodných odrôd, ktoré sú plne prispôsobené pôde a podnebiu tejto oblasti. V priebehu storočí vinohradníci zistili, ktoré muštové odrody sú najvhodnejšie s ohľadom na pôdne a klimatické podmienky, ako aj na konkrétne uplatňované procesy výroby a vyzrievania: z odrody „Listan Blanco“ (známej aj ako „Palomino Fino“) a odrody „Palomino“ vznikajú vína, ktoré sú výrazne príznačné pre tunajší kraj a mimoriadne dobre vyzrievajú.

Tradičný dynamický systém „*criaderas y soleras*“, ako aj vysoká vlhkosť vzduchu vďaka využívaniu pravidelných nočných atlantických brízy, ktoré umožňuje tradičná architektúra vinárskych podnikov v obci Sanlúcar, výnimočne dobre zabezpečujú biologické vyzrievanie, t. j. vyzrievanie pod filmom kvasiniek „flor“.

9. **Ďalšie osobitné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

S cieľom zabezpečiť zachovanie osobitných vlastností a kvality vín a predchádzať možnej organoleptickej degradácii v dôsledku prepravy do iných oblastí sa fľašovanie musí vykonávať vo vymedzenej oblasti výroby.

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Etikety používané na vínach s chráneným označením musia byť v súlade s ustanoveniami platných právnych predpisov, ako aj s prílohou 3 k tejto špecifikácii výrobku. Platí to tak pre povinné, ako aj pre nepovinné podrobné údaje označovania.

Fľaše musia byť označené pečaťou kvality, ktorú vydáva regulačná rada, alebo zadnými etiketami s rozlišovacím znakom a alfanumerickým identifikačným kódom, a to v súlade s pravidlami stanovenými regulačnou radou. Nepovinne možno uvádzať väčšiu zemepisnú jednotku „Andalucía“.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

https://lajunta.es/4svba