C/2025/2130

8.4.2025

Objava vloge za odobritev spremembe na ravni Unije v specifikaciji proizvoda za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/2130)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi sprožijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla“

PDO-ES-A1482-AM05

Datum vloge: 28.11.2023

1. Vložnik in pravni interes

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“ (regulativni svet za zaščitene označbe porekla „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ in „Vinagre de Jerez“]

Regulativni svet je upravni organ za zaščitene označbe porekla „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ in „Vinagre de Jerez“ v skladu z odredbo regionalnega ministrstva za kmetijstvo, ribištvo in razvoj podeželja z dne 12. februarja 2018. V skladu s členom 21(2), točka (a), zakona št. 10/2007 z dne 26. novembra 2007 o zaščiti porekla in kakovosti vina Andaluzije je pristojen za predlaganje sprememb specifikacij proizvoda.

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo

☒ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☒ Povezava

☐ Omejitve trženja

3. Opis spremembe in razlogi zanjo

3.1 *Vključitev novih zaščitenih imen*

Oddelek A Zaščiteno ime specifikacije proizvoda, točka 1 Zaščiteno ime oddelka A Obvezne navedbe Priloge 3 Označevanje vin, zaščitenih z označbo „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ k specifikaciji proizvoda in oddelek 1 Ime(-na) enotnega dokumenta so bili spremenjeni tako, da vključujejo imeni „Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda“ in „Manzanilla de Sanlúcar“ kot zaščiteni imeni.

S tem se je doseglo, da se poreklo vina jasneje priznava, možnost nanašanja na označbo porekla pa je bila razširjena na izraze, ki se običajno uporabljajo, pri čemer vsi ime „Manzanilla“ povezujejo z geografskim poreklom.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Vključitev nove kategorije proizvodov*

Oddelek B Opis vina specifikacije proizvoda ter oddelka 3 Kategorije proizvodov vinske trte in 4 Opis vina enotnega dokumenta so bili spremenjeni tako, da poleg obstoječe kategorije likersko vino vključujejo kategorijo proizvodov vinske trte vino.

Oddelek B.1 Vrste vina specifikacije proizvoda je bil spremenjen tako, da vključuje kategorijo 1 vino, ki se glasi:

„I. Vino. Vino iz točke 1 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 ali katerega koli predpisa, ki jo nadomešča."

Alkoholizacija (dodajanje alkohola) je vinarska tehnika, s katero proizvajalci usmerjajo staranje vina k tako imenovanemu biološkemu staranju (pri 15 vol. % ali nekoliko več, da se ohrani plast kvasovk (flor), ki se naredi na vrhu vina).

Pri biološkem staranju je najmanjši delež alkohola 15 vol. % utemeljen tudi s tem, da je treba vino zaščititi pred bakterijsko okužbo, kar je resnično tveganje zaradi značilnih mikroklimatskih razmer na tem območju in kisika, ki ga morajo sodi vsebovati, saj so kvasovke, ki tvorijo plast, aerobne.

Zaradi razmer, ki jih povzročajo podnebne spremembe, vina po vrenju pogosto dosežejo delež naravnega alkohola skoraj 15 vol. % ali več. To skupaj z uporabo tradicionalnega postopka *asoleo* (sušenje grozdov na soncu po trgatvi) pomeni, da lahko mošt doseže najmanjše deleže, potrebne za opisani postopek staranja, ne da bi bila alkoholizacija tehnično potrebna.

Poleg tega je bilo ugotovljeno, da odsotnost alkoholizacije ne vpliva na organoleptične lastnosti vina, kot so opisane v specifikaciji proizvoda.

3.3 *Sprememba povezave zaradi uvedbe nove kategorije proizvodov*

Prvi odstavek oddelka G Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo vin specifikacije proizvoda je bil spremenjen tako, da se glasi:

„Na lastnosti zaščitenih proizvodov močno vplivajo naravni in človeški dejavniki, značilni za geografsko območje, s katerega proizvodi izvirajo. Proizvodi iz kategorije 1 vino in proizvodi iz kategorije 3 likersko vino imajo enako povezavo s svojim poreklom, saj je razlika med njimi omejena na to, ali se uporablja tradicionalni enološki postopek alkoholizacije, ki se lahko v nekaterih zaščitenih vinih nadomesti z drugimi tradicionalnimi tehnikami, kot je *asoleo* (izpostavljanje soncu), da se dosežejo deleži alkohola, ki se zahtevajo za vsako vrsto vina."

Kategorija vino pa je bila vključena v oddelek 8 Opis povezave enotnega dokumenta.

Tako se je besedilo uskladilo s kategorijama proizvodov iz oddelka B Opis vina specifikacije proizvoda.

Tako se je besedilo uskladilo s kategorijama proizvodov iz oddelka B Opis vina specifikacije proizvoda.

3.4 *Omejitve uporabe nekaterih vin*

Oddelek H Dodatni pogoji specifikacije proizvoda je bil spremenjen tako, da je bil dodan naslednji pododdelek:

„H.5 Vino, uporabljeno, da se novi sodi navzamejo arom.

Vino, ki je bilo uporabljeno, da se novi sodi navzamejo arom, pri čemer se ti sodi po tem ne bodo vključili v stalni nabor posod v sistemu vin z zorenjem (‚crianza') za označbo porekla ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda', v nobenem primeru ni primerno za pridelavo vina ‚Manzanilla'."

Ta pogoj je treba vključiti v postopke pridelave zaradi preprečevanja, da bi presežek sestavin iz novega lesa spremenil organoleptične in fizikalno-kemične lastnosti zaščitenih vin.

3.5 *Sprememba pravil za izraz „reserva“*

Točka (f) oddelka 5 Določbe o starosti Priloge 3 Označevanje vin, zaščitenih z označbo „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ k specifikaciji proizvoda je bila spremenjena tako, da se glasi:

„(f) Izraz ‚reserva‘ ali drugi podobni izrazi se lahko uporabljajo za vina z daljšim staranjem v kategoriji 3 likersko vino. Pri kategoriji 1 vino se ta izraz lahko uporablja le, če je del blagovne znamke, ki jo je registrirala vinska klet, in je bila blagovna znamka registrirana pred prvo obstoječo objavo pravil, ki urejajo izraz ‚reserva‘.“

Tako se je besedilo uskladilo s kategorijama proizvodov iz oddelka B.1 Vrste vina specifikacije proizvoda.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3. Likersko vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

4.1 *Vina*

Vina, zaščitena z označbo porekla „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, tradicionalno imenovana vina manzanilla, so alkoholizirana vina „generoso“, njihove lastnosti pa so rezultat posebnega, vsaj dveletnega biološkega zorenja v vinskih kleteh v občini Sanlúcar de Barrameda.

Organoleptične lastnosti

Videz: bister, slamnato rumene do jantarne barve.

Vonj: vino mora imeti vsaj dva od naslednjih vonjev, značilnih za biološko staranje: po belem cvetju, oreških ali kvasu (sveže krušno testo); lahko ima tudi note plemenitega lesa, ki se je navzel arom vina.

Okus: suh, s slanimi notami; lahko je rahlo kiselkast in grenak.

Njihove značilne lastnosti izhajajo iz tega, da celotno zorenje poteka pod plastjo ali filmom kvasovk (flor).

Vsebnost sladkorja teh vin mora biti nižja od 4 gramov na liter, delež alkohola pa najmanj 15 vol. % in največ 17 vol. %.

* Analitski parametri, ki niso navedeni, morajo biti skladni z omejitvami iz zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4.2 *Likerska vina*

Vsi proizvodi, ki spadajo v kategorijo 3 likersko vino, imajo enake splošne in organoleptične analitske lastnosti kot tisti iz kategorije 1 vino.

* Analitski parametri, ki niso navedeni, morajo biti skladni z omejitvami iz zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

(a) *Posebni enološki postopki*

Največja količina za proizvodnjo vin s to označbo je omejena na 70 litrov vina na 100 kg grozdja

Vse zaloge vina, ki se stara, je treba shranjevati v hrastovih sodih s prostornino največ 1 000 litrov. Vsa vina morajo biti v povprečju stara najmanj dve leti, da se štejejo kot primerna za sprostitev v porabo.

Likerska vina je mogoče v kateri koli fazi postopka pridelave in staranja alkoholizirati z grozdnim žganjem.

Za dokisanje likerskih vin je mogoče dodati kalcijev sulfat v omejitvah iz veljavne zakonodaje.

(b) *Največji donosi*

11 428 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno geografsko območje, ki zajema ozemlje občin Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija in San José del Valle, na vzhodu meji na poldnevnik 5° 49' zahodno od Greenwicha, na severu pa severni vzporednik 36° 58'. Zaščitena vina se morajo starati v vinskih kleteh v občini Sanlúcar de Barrameda.

7. **Sorte vinske trte**

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. **Opis povezave**

Vino in likersko vino

Proizvodi iz kategorije 1 vino in proizvodi iz kategorije 3 likersko vino imajo enako povezavo s svojim poreklom, saj je razlika med njimi omejena na to, ali se uporablja tradicionalni enološki postopek alkoholizacije, ki se lahko v nekaterih zaščitenih vinih nadomesti z drugimi tradicionalnimi tehnikami, kot je *asoleo* (izpostavljanje soncu), da se dosežejo deleži alkohola, ki se zahtevajo za vsako vrsto vina.

Lastnosti vina, na katere močno vplivajo naravni in človeški dejavniki območja, so skupne proizvodom kategorije 1 in kategorije 3, saj imata obe enako povezavo s poreklom, edina razlika med njima pa je morebitna uporaba postopka alkoholizacije.

Geografsko okolje neposredno vpliva na delež alkohola in vsebnost kislin v vinu, ki sta običajno zmerna, čeprav je to odvisno od posebnih postopkov pridelave, ki se uporabljajo. Zdrav in kakovosten pridelek, ki odlično dozoreva, je na splošno posledica skoraj popolne odsotnosti padavin v večjem delu rastnega cikla trte, prevladujočih suhih vzhodnikov ter tal, ki se imenujejo *albariza*, z veliko zmogljivostjo zadrževanja vlage. Na tem območju so pogosta kredasta tla, na katerih se pridelujejo elegantna, mineralna vina z dobrim telesom in zmerno vsebnostjo kislin, ki imajo zelo dober potencial za razvoj skozi čas, kar omogoča pridelavo vina vrste „generoso“, ki se lahko v nekaterih primerih zelo dolgo stara.

K razvoju tega vina prispeva tudi uporaba tradicionalnih avtohtonih sort, ki so popolnoma prilagojene talnim in podnebnim razmeram območja. Vinogradniki so skozi stoletja ugotovili, katere sorte vinske trte so najprimernejše za talne in podnebne razmere ter posebne uporabljene postopke pridelave in staranja: sorti listan blanco (imenovana tudi kot palomino fino) in palomino dajeta vina, ki močno izražajo rastišče in se še posebno dobro starajo.

Pri biološkemu staranju, tj. staranju pod plastjo kvasovk (flor), se zelo dobro uporablja tradicionalni dinamični sistem staranja, imenovan *criaderas y solera*, ter visoka raven vlage, pri kateri se izkoriščajo redni nočni vetrovi z Atlantika in ki jo omogoča tradicionalna arhitektura vinskih kleti v občini Sanlúcar.

9. **Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Da se ohranijo posebne lastnosti in kakovost vin ter prepreči morebitno poslabšanje organoleptičnih lastnosti zaradi prevoza na druga območja, mora stekleničenje potekati na razmejenem območju proizvodnje.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Označevanje zaščitenih vin mora biti v skladu z določbami iz veljavne zakonodaje in Prilogo 3 k specifikaciji proizvoda. To se nanaša na obvezne in neobvezne navedbe na etiketah.

Po pravilih, ki jih je določil regulativni svet, morajo biti na steklenicah jamstvene oznake, ki jih izda ta svet, ali sekundarne etikete s posebno oznako in alfanumerično identifikacijsko oznako. Neobvezno se lahko navede večja geografska enota „Andalucía“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://lajunta.es/4svba