C/2025/2130

8.4.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/2130)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla”

PDO-ES-A1482-AM05

Datum för ansökan: 28.11.2023

1. Sökande och berättigat intresse

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas ”Jerez-Xérès-Sherry”, ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y ”Vinagre de Jerez” [kontrollorganet för de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Jerez-Xérès-Sherry”, ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” och ”Vinagre de Jerez”]

Kontrollorganet är förvaltningsorgan för de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Jerez-Xérès-Sherry”, ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” och ”Vinagre de Jerez” i enlighet med beslutet av den 12 februari 2018 från det regionala ministeriet för jordbruk, fiske och landsbygdsutveckling. Enligt artikel 21.2 a i lag 10/2007 av den 26 november 2007 om skydd av andalusiska viners ursprung och kvalitet ansvarar kontrollorganet för att föreslå ändringar av produktspecifikationerna.

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☒ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☒ Samband

☐ Begränsningar vad gäller saluföring

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

3.1 *Införande av ett skyddat namn*

Avsnitt A (Skyddat namn) i produktspecifikationen, punkt 1 (Skyddat namn) i avsnitt A (Obligatoriska uppgifter) i bilaga 3 (Märkning av viner med den skyddade beteckningen ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”) till produktspecifikationen och avsnitt 1 (Namn) i det sammanfattande dokumentet har ändrats och omfattar nu de skyddade namnen ”Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda” och ”Manzanilla de Sanlúcar”.

Ändringen syftar till att tydligare erkänna vinets ursprung och införa möjligheten att hänvisa till ursprungsbeteckningen med sådana namn som ofta används i vardagsspråket, och som alla kopplar samman namnet ”Manzanilla” med det geografiska ursprunget.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2 *Införande av en ny produktkategori*

Avsnitt B (Beskrivning av vinet) i produktspecifikationen och avsnitten 3 (Kategorier av vinprodukter) och 4 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet har ändrats och omfattar nu produktkategorin ”Vin” utöver den befintliga kategorin ”Likörvin”.

Avsnitt B.1 (Vintyper) i produktspecifikationen har ändrats till att också omfatta kategori 1, ”Vin”, och har följande lydelse:

”I. Vin. Vin som omfattas av del II punkt 1 i bilaga VII till Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 eller annan lag som ersätter den.”

Förstärkning (tillsats av alkohol) är en oenologisk metod genom vilken producenterna styr lagringen av vinerna mot så kallad biologisk lagring (vid en volymprocent på 15 eller något högre, för att bibehålla florjästen).

Vid biologisk lagring motiveras miniminivån på 15 volymprocent också av behovet av att se till att vinerna skyddas mot bakteriell kontaminering, vilket är en reell risk med tanke på områdets mikroklimatiska förhållanden och det faktum att faten måste innehålla syre, eftersom florjästen är aerob.

De förhållanden som klimatförändringarna gett upphov till innebär att vinerna för närvarande ofta uppnår en naturlig alkoholhalt som ligger nära eller till och med över 15 volymprocent efter jäsningen. Detta i kombination med den traditionella metoden ”asoleo” (torkning av druvklasar i solen efter skörd) innebär att musten kan uppnå lägsta tillåtna alkoholhalt i de beskrivna lagringsprocesserna utan att förstärkning är tekniskt nödvändig.

Dessutom har det konstaterats att avsaknad av förstärkning inte har någon inverkan på vinernas organoleptiska egenskaper enligt beskrivningen i produktspecifikationen.

3.3 *Ändring av sambandet till följd av införandet av en ny produktkategori*

Första stycket i avsnitt G (Orsakssamband mellan det geografiska området och vinernas kvalitet) i produktspecifikationen har ändrats enligt följande:

”De skyddade produkternas egenskaper påverkas kraftigt av de naturliga och mänskliga faktorer som kännetecknar det geografiska område där produkterna har sitt ursprung. Produkter i kategori 1 ’Vin’ och produkter i kategori 3 ’Likörvin’ har samma samband till ursprunget, eftersom skillnaden dem emellan är begränsad till huruvida den traditionella oenologiska metoden med förstärkning används eller inte. För vissa skyddade viner kan denna metod ersättas med andra traditionella metoder såsom ’asoleo’ (soltorkning) för att uppnå önskad alkoholhalt i varje vintyp.”

En hänvisning till kategorin ”Vin” har i sin tur lagts till i avsnitt 8 (Beskrivning av sambandet) i det sammanfattande dokumentet.

Anpassning av texten till de två produktkategorier som avses i avsnitt B (Beskrivning av vinet) i produktspecifikationen.

Anpassning av texten till de två produktkategorier som avses i avsnitt B (Beskrivning av vinet) i produktspecifikationen.

3.4 *Begränsning av användningen av vissa viner*

Avsnitt H (Ytterligare villkor) i produktspecifikationen har ändrats genom tillägg av följande underavsnitt:

”H.5. Viner som används för att smaksätta nya fat.

Viner som har använts för att smaksätta nya fat, som efter att de absorberat vinet inte kommer att ingå i den permanenta uppsättningen kärl i ’crianza’-systemet för ursprungsbeteckningen ’Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda’, är under inga omständigheter lämpliga för framställning av ’Manzanilla’.”

Detta villkor måste uppfyllas vid framställningen för att förhindra att ett överflöd av komponenter från det nya fatet förändrar de skyddade vinernas organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaper.

3.5 *Ändring av reglerna för uttrycket ”Reserva”*

Punkt f i avsnitt 5 (Uppgifter om ålder) i bilaga 3 (Märkning av viner med den skyddade beteckningen ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”) till produktspecifikationen har ändrats enligt följande:

”f. Uttrycket ’Reserva’ eller andra liknande uttryck får användas för viner med en längre lagringsperiod i kategori 3, ’Likörvin’. När det gäller kategori 1, ’Vin’, får detta uttryck endast användas om det är en del av det varumärke som registrerats av vineriet och under förutsättning att varumärket registrerades före det första offentliggörandet av de bestämmelser som reglerar uttrycket ’Reserva’.”

Anpassning av texten till de två produktkategorier som avses i avsnitt B.1 (Vintyper) i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

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

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3. Likörvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

4.1 *Vin*

Viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, traditionellt kända som viner med namnet ”Manzanilla”, är viner av typen generoso (förstärkta viner), vars egenskaper beror på den särskilda biologiska lagringsprocess som utförs under minst två år av vinerier i kommunen Sanlúcar de Barrameda.

Organoleptiska egenskaper:

Utseende: klart med en ton som varierar mellan halmgul och bärnstensfärgad.

Doft: Vinet ska ha minst två av följande aromer som är typiska för biologisk lagring: vita blommor, nötter eller jäst (färsk bröddeg). Det kan också ha inslag av fint trä som har absorberat vin.

Smak: Torr, med en känsla av sälta. Kan vara något syrlig och bitter.

Deras typiska egenskaper beror på det faktum att hela lagringsprocessen sker under ett lager eller en hinna av florjäst.

Dessa viner får ha en sockerhalt på högst 4 gram per liter och en alkoholhalt på minst 15 men högst 17 volymprocent.

* Odefinierade analytiska parametrar måste överensstämma med lagstadgade gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4.2 *Likörviner*

Alla produkter i kategori 3, ”Likörvin”, har samma allmänna och organoleptiska analytiska egenskaper som produkter i kategori 1, ”Vin”.

* Odefinierade analytiska parametrar måste överensstämma med lagstadgade gränsvärden.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

Rättigheten att framställa viner som omfattas av denna beteckning uppgår till högst 70 liter vin per 100 kg druvor.

Alla vinprodukter som mognar måste lagras i ekfat med en kapacitet på högst 1 000 liter. Alla viner måste ha en genomsnittsålder på minst två år för att få släppas ut på marknaden.

Likörviner kan förstärkas med druvsprit när som helst under framställnings- och lagringsprocessen.

Kalciumsulfat får tillsättas likörviner för syrning inom de gränser som anges i tillämplig lagstiftning.

b. *Högsta avkastning*

11 428 kilogram druvor per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade geografiska området består av den mark som ligger inom kommunerna Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija San José del Valle som i öst avgränsas av längdgrad 5° 49’ väster om Greenwich och i norr av breddgrad 36° 58’. De skyddade vinerna måste lagras i vinerier som ligger inom kommunen Sanlúcar de Barrameda.

7. **Druvsort(er)**

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. **Beskrivning av samband**

Vin och likörvin

Produkter i kategori 1 ”Vin” och produkter i kategori 3 ”Likörvin” har samma samband till ursprunget, eftersom skillnaden dem emellan är begränsad till huruvida den traditionella oenologiska metoden med förstärkning används eller inte. För vissa skyddade viner kan denna metod ersättas med andra traditionella metoder såsom ”asoleo” (soltorkning) för att uppnå önskad alkoholhalt i varje vintyp.”

Vinernas egenskaper påverkas kraftigt av områdets naturliga och mänskliga faktorer och är desamma för produkter i kategori 1 och kategori 3, eftersom de båda har samma samband med ursprunget och den enda skillnaden dem emellan är huruvida de har förstärkts eller inte.

Den geografiska miljön har en direkt inverkan på vinernas alkoholhalt och syrahalt, som vanligtvis är måttliga. Dessa beror dock också på de specifika odlingsmetoder som tillämpas. Den närmast totala avsaknaden av nederbörd under större delen av plantornas växtcykel, de torra östliga vindarna och jordmånen albarizas höga vattenhållningsförmåga ger generellt sett upphov till friska skördar av hög kvalitet och utmärkt mognadsgrad. Den kalkhaltiga jordmånen i regionen ger eleganta, smakrika och fylliga viner med måttlig syra som utvecklas mycket väl över tid, vilket gör det möjligt att i vissa fall framställa viner av typen generoso med lång lagringstid.

Användningen av traditionella inhemska druvsorter som är helt anpassade till områdets jordmån och klimat bidrar också till utvecklingen av dessa viner. Vinodlarna har under århundradenas lopp identifierat de druvsorter som är bäst lämpade för såväl jordmåns- som klimatförhållandena och för de särskilda produktions- och lagringsprocesser de kräver. Druvsorterna ”listan blanco” (även kallad ”palomino fino”) och ”palomino” ger viner vars smak i hög grad påminner om jordmånen och som åldras särskilt väl.

Biologisk lagring, dvs. lagring under jästhinnan flor, fungerar utomordentligt väl i det traditionella dynamiska ”criaderas y soleras”-systemet och den höga luftfuktighet som möjliggörs genom utnyttjandet av de regelbundna nattliga brisar från Atlanten som Sanlúcar-vineriernas traditionella arkitektur underlättar.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

För att säkerställa bevarandet av vinernas särskilda egenskaper och kvalitet samt förhindra potentiell försämring av de organoleptiska kvaliteterna som transporter från andra områden kan medföra, måste tappningen ske inom det avgränsade produktionsområdet.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

De etiketter som används för skyddade viner måste följa bestämmelserna i tillämplig lagstiftning, samt i bilaga 3 till denna produktspecifikation. Det gäller såväl obligatoriska som frivilliga märkningsuppgifter.

Flaskorna måste märkas med kvalitetsmärkningar utfärdade av kontrollorganet eller sekundäretiketter med ett utpräglat märke och en alfanumerisk identifieringskod, i enlighet med de regler som fastställts av kontrollorganet. Den större geografiska enheten Andalusien får anges (valfritt).

Länk till produktspecifikationen

https://lajunta.es/4svba