

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2023/C 89/11)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla”

PDO-ES-A1482-AM04

Data przekazania informacji: 12.12.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Uwzględnienie chronionej nazwy

Opis:

Zapewnia się ochronę określenia „Manzanilla”.

Zmiana dotyczy sekcji A specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku). W szczególności nie wiąże się to ze zmianą nazw, które mają być objęte ochroną, ponieważ określenie „Manzanilla” było już objęte ochroną w prawie UE. Chociaż to samodzielne określenie nie było używane jako takie w specyfikacji produktu, zostało już uwzględnione w jednolitym dokumencie jako nazwa, którą należy chronić.

Uzasadnienie:

Oprócz tego, że określenie „Manzanilla” jest często używane samodzielnie na etykietach i innych materiałach, „Manzanilla” jest odpowiednikiem nazwy „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” od czasu opublikowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1426/96 z dnia 26 czerwca 1996 r.

2. Zmiany w opisie produktu

Opis:

1. Sekcja B.1 (Analityczne cechy charakterystyczne produktu) otrzymuje następujące brzmienie:

- a) Zmieniono nazwę i numer niniejszej sekcji. Jej obecne brzmienie jest następujące: „B.2 Analityczne cechy charakterystyczne”.
- b) Minimalna zawartość cukru została obniżona z 5 do 4 gramów na litr.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

Dostosowano i przeformułowano treść specyfikacji produktu.

Odniesienie do zawartości cukru wyrażonego jako „cukry redukujące” (które obejmują wiele innych związków), zmieniono na odniesienie wyłącznie do zawartości glukozy i fruktozy, ponieważ jest to bardziej precyzyjne z technicznego punktu widzenia.

2. Wprowadzono zmiany w odniesieniu do sekcji B.2 (organoleptyczne cechy charakterystyczne).
 - a) Numer tej sekcji zmieniono na B.3 (Organoleptyczne cechy charakterystyczne).
 - b) Opis właściwości organoleptycznych wina dopracowano i zoptymalizowano.
 - c) Akapit dotyczący „Manzanilla Pasada” został przeniesiony do sekcji C.3 (Leżakowanie lub dojrzewanie).

Uzasadnienie:

Dostosowano i przeformułowano treść specyfikacji produktu.

Dodano odniesienia do właściwości wizualnych, zapachowych i smakowych, które mogą być potwierdzone przez komisję degustacyjną.

Zasadne jest, aby akapit dotyczący „Manzanilla Pasada” znalazł się w sekcji C.3.

Zmiana dotyczy sekcji B specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

3. **Zmiany dotyczące szczególnych praktyk enologicznych i nałożonych ograniczeń**

Opis:

1. Nazwa niniejszej sekcji otrzymuje następujące brzmienie: C) SZCZEGÓLNE PRAKTYKI ENOLOGICZNE I NAŁOŻONE OGRANICZENIA

Uzasadnienie:

Dostosowanie do terminologii prawnej.

2. Sekcję C.1 (Definicje) skreśla się.

Uzasadnienie:

W stosownych przypadkach definicje poszczególnych pojęć zostały zamieszczone w odpowiednich sekcjach i akapitach.

3. Zmieniono sekcję C.2 (Metody produkcji wina).

- a) Zmieniono nazwę i numer sekcji C.2 (Metody produkcji wina). Jej obecne brzmienie jest następujące: C.1 Produkcja wina.

Uzasadnienie:

Dostosowano i przeformułowano akapity w specyfikacji produktu. Dodano definicję produkcji wina.

- b) Skreślono odniesienie do limitów dotyczących produktów uzupełniających.

Uzasadnienie:

Obowiązują limity przewidziane w przepisach prawa.

- c) Uwzględniono możliwość zakwaszania siarczanem wapnia, z uwzględnieniem limitów określonych w obowiązujących przepisach.

Uzasadnienie:

Zmiana polega na wprowadzeniu tradycyjnej praktyki, która jest dozwolona w przypadku ChNP „Sanlúcar de Barrameda”.

4. Dodano sekcję C.2 (Wzmacnianie wina).

- a) Dodano sekcję C.2 (Wzmacnianie wina), w której zdefiniowano praktykę wzmacniania wina i wyjaśniono, dla czego jest ona stosowana. Wcześniej informacje te znajdowały się w sekcji C.4 (Wzmacnianie wina – z wykorzystaniem hiszpańskiego terminu „Encabezado”).

Uzasadnienie:

Tekst został poprawiony, aby odzwierciedlić dozwolone praktyki. Obecnie na określenie wzmocnienia wina używa się hiszpańskiego terminu „fortificación”, który zastąpił stosowany wcześniej synonim „encabezado”.

- b) Określenie „alkohol pochodzenia winnego” zostało zastąpione określeniem „alkohol pochodzenia winiarskiego”.

Uzasadnienie:

Zmiana ta jest uzasadniona, biorąc pod uwagę produkty dopuszczone zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

- c) Do przedmiotowej sekcji przeniesiono wzmiankę, która wcześniej znajdowała się w sekcji D.1, dotyczącą możliwości uzyskania alkoholu z winogron pochodzących spoza obszaru.

Uzasadnienie:

Zmiana ta umożliwia lepsze uporządkowanie informacji.

5. Sekcja C.3 (Leżakowanie lub dojrzewanie) otrzymuje brzmienie:

- a) Dołączono definicje następujących terminów: dojrzewanie, „bota”, dojrzewanie biologiczne, warstwa drożdży „flor”, dojrzewanie oksydacyjne, system „criaderas y solera”, „sacas”, „rocios”, „solera”, „criadera”, system „añadas”, a także umieszczonych na etykietach nazw „Manzanilla Pasada” oraz „Añada”.

Uzasadnienie:

Celem jest zapewnienie, aby techniki leżakowania stosowane w przypadku win objętych ChNP „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” były jasno określone.

- b) Określenie „drewniane beczki” zmieniono na określenie „dębowe beczki”.

Uzasadnienie:

Dostosowanie do terminologii zastosowanej w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r.

- c) Usunięto zdanie mówiące, że proces leżakowania oparty na dojrzewaniu biologicznym może spowodować obniżenie zawartości alkoholu w winach do poziomu poniżej 15 % objętości.

Uzasadnienie:

To zdanie nie ma zastosowania, ponieważ produkt musi spełniać określone warunki, gdy jest certyfikowany przez producenta.

- d) Usunięto zdanie mówiące, że wina muszą leżakować średnio dwa lata.

Uzasadnienie:

Ta ogólna zasada obowiązuje w przypadku win „generoso” (wzmocnianych) i jest ona uwzględniona w wymaganiach zawartych w opisie wina w sekcji B.

- e) Usunięto limit 40 % zapasów w każdej kategorii dojrzewania, które mogą być dopuszczone do obrotu na początku roku, oraz pozostałe zasady dotyczące kwoty (zwiększenie zapasów o więcej niż 10 %). Dodano wzór do obliczania średniego czasu leżakowania.

Uzasadnienie:

Zmiana ta jest uzasadniona dodaniem bardziej szczegółowego wzoru, co pozwala zapewnić minimalny średni czas leżakowania.

- f) W odniesieniu do „Manzanilla Pasada” dodano szczególny wymóg dotyczący leżakowania (7 lat).

Uzasadnienie:

Poprzednie odniesienie do „dłuższego dojrzewania” zostało więc zastąpione bardziej precyzyjnym wymogiem.

- g) Usunięto odniesienia do wydłużonych okresów dojrzewania wynoszących 12 i 15 lat.

Uzasadnienie:

Dojrzewanie biologiczne nie trwa tyle lat, dlatego te szczególne kategorie leżakowania nie mają zastosowania do tej specyfikacji produktu.

6. Sekcja C.4. Skreśla się wzmacnianie wina („Encabezado”).

Uzasadnienie:

Tekst został dostosowany i przeformułowany.

Zmiana dotyczy sekcji C specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

4. **Zmiana dotycząca obszaru geograficznego**

Opis:

1. Zmieniono sekcję D.1 (Obszar produkcji).

- a) Hiszpański tytuł sekcji D.1 zmieniono z „Área de producción” na „Zona de producción”.

Uzasadnienie:

Tytuł sekcji został dostosowany do obowiązujących przepisów.

- b) Zdanie wyjaśniające możliwość wytwarzania produktu uzupełniającego, o którym mowa w sekcji C.4, z winogron pochodzących spoza obszaru produkcji zostało przeniesione do sekcji C.2 (Wzmacnianie wina).

Uzasadnienie:

Przeformulowano treść specyfikacji produktu.

- c) Uwzględniono winnice San José del Valle położone na zachód od południka 5° 49' na zachód od Greenwich.

Uzasadnienie:

Obecna gmina San José del Valle była kiedyś częścią gminy Jerez de la Frontera. Istniejące wcześniej winnice muszą zostać włączone do wyznaczonego obszaru.

2. Zmieniono sekcję D.2 (Obszar dojrzewania).

- a) Nazwę sekcji zmieniono w następujący sposób: D.2. Mniejsze jednostki geograficzne na wyznaczonym obszarze.

Uzasadnienie:

Powodem tej zmiany jest przeformułowanie i poprawienie specyfikacji produktu.

- b) Zawarto odniesienie do mniejszych jednostek geograficznych, znanych tradycyjnie jako „pagos”, oraz dodano załącznik zawierający wykaz wszystkich „pagos” na wyznaczonym obszarze.

Uzasadnienie:

„Pagos” są jednym ze znaków rozpoznawczych win „Manzanilla”. Jednak dopiero w 2015 r. zostały one w pełni odgraniczone pod względem geograficznym, dzięki czemu od tego czasu można potwierdzać pochodzenie winogron.

3. Dodano sekcję D.3 (Winorośl „Jerez Superior”).

Klasyfikacja winorośli „Jerez Superior”, poprzednio uwzględniona w części C.1, nie jest już ograniczona do niektórych gmin (jak wcześniej stwierdzono w punkcie „Definicje” aktualnie obowiązującej specyfikacji produktu). Klasyfikacja ta dotyczy obecnie całego wyznaczonego obszaru i jest ustalana na podstawie badań ocenianych przez komitet ekspertów.

Definicje.

Uzasadnienie:

Zmiana ta została wprowadzona ze względu na konieczność przeformułowania tekstu specyfikacji produktu oraz dlatego, że ograniczenie klasyfikacji do niektórych gmin jest dyskryminujące i nie może być uzasadnione względami technicznymi.

4. Dodano sekcję D.4 (Obszar dojrzewania). Wcześniej była to sekcja D.2.

Uzasadnienie:

Powodem tej zmiany jest przeformułowanie i poprawienie specyfikacji produktu. Zmiana dotyczy sekcji D specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

5. **Zmiany dotyczące maksymalnej wydajności z hektara**

Opis:

1. Usunięto odniesienie do maksymalnej kwalifikującej się wydajności wynoszącej 80 hektolitrow.
2. Usunięto możliwość nawadniania winorośli przeznaczonych do wytwarzania produktów uzupełniających.
3. Szczegółowe limity wydajności w odniesieniu do winorośli w niedawno zasadzonych winnicach nie uległy zmianie, ale informacja ta została przeniesiona do sekcji H (Wymogi dodatkowe). Zmiana dotyczy sekcji E specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Odniesienia do wydajności powinny być wyrażone wyłącznie w kilogramach na hektar. Odniesienie do nawadniania jest zbędne. Zmiana ta umożliwia lepsze uporządkowanie informacji.

6. **Zmiany dotyczące odmian winorośli, z których wytwarzane jest wino**

Opis:

1. Odmiany winorośli są obecnie ograniczone wyłącznie do Listán Blanco (lub Palomino Fino) i Palomino. Oznacza to, że Pedro Ximenez i Moscatel zostały usunięte, a Palomino zostało podzielone na dwie części, tj. Palomino i Palomino Fino.
2. Usunięto wymóg, aby co najmniej 60 % użytych winogron pochodziło z winnic obszaru „Jerez Superior”.

Zmiana dotyczy sekcji F specyfikacji produktu oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Zmiana ta wynika z faktu, że w praktyce używa się tylko odmian winorośli Listán Blanco (lub Palomino Fino) i Palomino. Celem jest również zachowanie tożsamości win Manzanilla.

Jeśli chodzi o wymóg, aby co najmniej 60 % winogron pochodziło z obszaru „Jerez Superior”, w praktyce ograniczenie to oznaczałoby, że nie byłoby możliwe umieszczenie nazw „pagos” na etykietach win „Manzanilla” wyprodukowanych z winogron pochodzących w 100 % z „pagos” nieznajdujących się na obszarze „Jerez Superior”.

7. **Zmiany brzmienia sekcji dotyczącej związku przyczynowego między obszarem geograficznym i jakością win**

Opis:

Poprawiono brzmienie i przeformułowano informacje, aby właściwie uzasadnić związek między właściwościami produktu a wyznaczonym obszarem.

1. Zmieniono sekcje G.1 (Czynniki ludzkie) i G.2 (Czynniki naturalne).
 - a) Zmieniono nazwę sekcji na G.1 (Czynniki charakterystyczne obszaru geograficznego), grupując informacje zawarte wcześniej w sekcjach G.1 (Czynniki ludzkie) i G.2 (Czynniki naturalne).

Uzasadnienie:

Jest to lepszy sposób na uporządkowanie informacji polegający na wskazaniu specyficznych cech win objętych ChNP „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”.

- b) Dodano sekcję G.2 (Właściwości win chronionych, które wynikają zasadniczo lub wyłącznie ze środowiska geograficznego).

Uzasadnienie:

Zmiana ta umożliwia lepsze uporządkowanie informacji.

- c) Dodano sekcję G.3 (Związek przyczynowy między środowiskiem geograficznym a właściwościami win).

Uzasadnienie:

Zmiana ta umożliwia lepsze uporządkowanie informacji. Jest to nowa sekcja dotycząca związku między właściwościami win a środowiskiem.

Zmiana dotyczy sekcji G specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku). Nie powoduje to unieważnienia związku, ponieważ wiąże się jedynie z ulepszeniem tekstu.

8. **Zmiany w sekcji „mające zastosowanie wymogi rady regulacyjnej”**

Opis:

1. Tytuł tej sekcji zmieniono na H (WYMOGI DODATKOWE). W całej sekcji usunięto odniesienia do wymogów proceduralnych lub ogólnych przepisów prawnych.

Uzasadnienie:

Obecny nagłówek „Mające zastosowanie wymogi Rady Regulacyjnej” nie jest zgodny z szablonami Komisji Europejskiej. Wspomniane odniesienia zostały usunięte, ponieważ nie ma sensu umieszczać ich w specyfikacji produktu.

2. Zmieniono sekcję H.1 (Rejestry).

Usunięto szczegółowy wykaz rejestrów i zastąpiono go odniesieniem do rejestrów wymienionych w regulaminie Rady Regulacyjnej. Określono czynności wykonywane przez podmioty, które muszą być zarejestrowane w Radzie Regulacyjnej.

Uzasadnienie:

Zmieniono brzmienie sekcji w celu dostosowania go do rejestrów ustanowionych w regulaminie Rady Regulacyjnej.

3. Zmieniono sekcję H.2 (Mające zastosowanie wymogi dotyczące produkcji winogron).

- a) Usunięto odniesienie do art. 9 ustawy nr 24/2003 z dnia 10 lipca 2003 r. o winoroślach i winie, ponieważ ten akt prawny został uchylony. Ponadto usunięto możliwość nawadniania winorośli przeznaczonych do wytwarzania produktów uzupełniających. Możliwość nawadniania jest ograniczona do winorośli przeznaczonych do produkcji alkoholu do celów wzmocnienia wina, ponieważ nie są one przeznaczone do produkcji win bazywanych.

Uzasadnienie:

Usunięto odniesienie do art. 9 ustawy nr 24/2003 z dnia 10 lipca 2003 r. o winoroślach i winie, ponieważ ten akt prawny został uchylony.

Nawadnianie jest możliwe w przypadku winorośli przeznaczonych do produkcji alkoholu, ponieważ nie obowiązują tu wymogi ustanowione do celów produkcji wina chronionego.

- b) Dodano nową podsekcję, tj. podsekcję c) (Wydajność). Informacje te były wcześniej zawarte w sekcji E (Maksymalna wydajność z hektara).

Uzasadnienie:

Specyfikacja produktu została przeformułowana i poprawiona.

4. Jeżeli chodzi o sekcję H.3 (Wymogi mające zastosowanie do zarejestrowanych winnic):

- a) usunięto wymóg posiadania minimalnych zapasów przez winnice.

Uzasadnienie:

Wymóg ten nie ma wpływu na jakość i prowadzi do niesprawiedliwej dyskryminacji.

- b) Usunięto wymóg przechowywania zapasów wina w trakcie dojrzewania biologicznego objętego nazwami pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” i „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” w fizycznie oddzielonych pomieszczeniach.

Uzasadnienie:

Chodzi o kwestię kontroli proceduralnej, a nie o stan produktu, który może być przedmiotem certyfikacji.

Zapasy poddawane dojrzewaniu biologicznemu w Sanlúcar de Barrameda są przypisane wyłącznie do nazwy pochodzenia „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”. Dozwolona jest jednak powszechna praktyka wykorzystywania części tych zapasów do produkcji win „Jerez-Xérès-Sherry”, jeśli nie uzyskają one certyfikatu „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”.

5. Sekcja H.4 (Butelkowanie i etykietowanie):

- a) Ogólnie rzecz biorąc, informacje zostały przeformułowane i poprawiono ich brzmienie, ale nie wprowadzono istotnych zmian w treści. Dodano odniesienie do nowego załącznika 3, który zawiera wszystkie przepisy dotyczące etykietowania.

Uzasadnienie:

Informacje zostały przeformułowane, aby zapewnić lepsze monitorowanie produktu.

- b) Rozszerzono sekcję dotyczącą wymogu butelkowania u źródła, wyjaśniając, że wymóg ten jest uzasadniony potrzebą zabezpieczenia renomy win chronionych dzięki wzmocnieniu monitorowania ich specyficznych właściwości i jakości. Aby móc dostarczać przemysłowi spożywczemu wino jako składnik, a nie luzem, jak to było wcześniej zapisane, należy używać specjalnych pojemników zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną.

Uzasadnienie:

Wyjaśniono bardziej szczegółowo podstawy wymogu butelkowania u źródła oraz zmieniono zasady dostarczania wina do przemysłu spożywczego w celu wykorzystania go jako składnika środków spożywczych i napojów.

- c) Dodano podsekcje dotyczące dostarczania wina do zatwierdzonych zakładów przemysłu spożywczego i zakładów gastronomicznych, a także sprzedaży dla ogółu społeczeństwa w pomieszczeniach zarejestrowanych winnic.

Uzasadnienie:

Celem tej zmiany jest umożliwienie Radzie Regulacyjnej dostosowania tradycyjnych procedur sprzedaży do potrzeb sektora.

Zmiana dotyczy sekcji H specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku). Mówiąc precyzyjniej, zmiana ta nie wiąże się z żadnymi zmianami wymogu butelkowania u źródła, który już obowiązywał.

9. Struktura kontroli

Opis:

W tej sekcji wprowadzono następujące zmiany: mające zastosowanie przepisy, właściwy organ oraz link do informacji o jednostce certyfikującej odpowiedzialnej za sprawdzanie zgodności ze specyfikacją produktu.

Zmiana dotyczy sekcji I specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Aktualizacja informacji.

10. **Zmiany do Załącznika 2 (Wykaz nazw „pagos” określonych w nazwie pochodzenia)**

Opis:

1. Nazwę tego załącznika zmieniono na ZAŁĄCZNIK 2. Wykaz „pagos” (mniejsze jednostki geograficzne) na wyznaczonym obszarze.
2. Wykaz został poszerzony o wszystkie „pagos” określone przez Radę Regulacyjną.

Zmiana dotyczy załącznika 2 do specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Terminologię dostosowano do terminologii stosowanej w obowiązujących przepisach. Dodano informacje służące do geograficznego wytyczenia granic wszystkich mniejszych jednostek geograficznych. Tego geograficznego wytyczenia granic dokonano w 2015 r. i od tego czasu można poświadczać pochodzenie winogron.

11. **Dodano ZAŁĄCZNIK 3.**

Opis:

Dodano nowy ZAŁĄCZNIK 3 (Etykietowanie win chronionych nazwą „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”).

Dodano załącznik 3 jako nowy tekst do specyfikacji produktu i odpowiednio zmieniono pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Dodanie nowych szczegółowych danych na etykietach i przegrupowanie tych, które były zawarte w poprzedniej wersji specyfikacji produktu.

Zmiana ta określa obowiązkowe dane szczegółowe, takie jak chroniona nazwa, nazwa winnicy wydającej wino i rodzaj wina, oraz fakultatywne dane szczegółowe, takie jak marka, odniesienia do kategorii leżakowania wina, kolor, „pago” i inne określenia opisowe, które można stosować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

12. **Uwzględnienie dodatkowych przepisów przejściowych**

Opis:

W odniesieniu do niektórych wymogów zawartych w specyfikacji produktu ustanowiono dodatkowe przepisy przejściowe.

Są to nowo dodane przepisy w specyfikacji produktu i nie mają wpływu na jednolity dokument.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Wprowadzenie pewnych zmian w specyfikacji produktu zajmie trochę czasu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Manzanilla

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino likierowe

4. Opis wina lub win

Wina likierowe

KRÓTKI OPIS

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, tradycyjnie nazywane winami „Manzanilla”, to wina „generoso” (wzmacniane), których właściwości są wynikiem szczególnego procesu dojrzewania biologicznego prowadzonego przez co najmniej dwa lata przez winnice znajdujące się w gminie Sanlúcar de Barrameda.

Wino „Manzanilla” ma barwę od słomkowo-żółtej po bursztynową, a jego charakterystyczny aromat i smak jest wynikiem procesu dojrzewania biologicznego.

Ich szczególne właściwości wynikają z faktu, że cały proces dojrzewania odbywa się pod warstwą drożdży „flor”.

Zawartość cukru w tych winach musi wynosić mniej niż 4 gramy cukru na litr, a zawartość alkoholu musi wynosić co najmniej 15 %, ale nie więcej niż 17 % objętości.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 15

Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwentach na litr)

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

5. Praktyki enologiczne**a. Szczególne praktyki enologiczne**

Szczególne praktyki enologiczne

Prawo do produkcji win objętych tą nazwą jest ograniczone do 70 litrów wina na 100 kg winogron.

Wszystkie zapasy dojrzewającego wina muszą być przechowywane w dębowych beczkach o pojemności nie większej niż 1 000 litrów. W przypadku wszystkich win minimalny średni czas leżakowania musi wynosić co najmniej dwa lata, aby wina te mogły zostać dopuszczone do obrotu.

Wina mogą być wzmacniane alkoholem pochodzenia winnego w dowolnym momencie procesu produkcji i leżakowania.

W celu zakwaszenia można dodać siarczan wapnia z zachowaniem limitów określonych w mających zastosowanie przepisach.

b. Maksymalna wydajność

11 428 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje tereny położone w obrębie gmin Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera i Lebrija oraz obszar gminy San José del Valle ograniczony od wschodu południkiem 5° 49' na zachód od Greenwich, a od północy równoleżnikiem 36° 58' na północ.

Wina chronione muszą leżakować w winnicach położonych w obrębie gminy Sanlúcar de Barrameda.

7. Główne odmiany winorośli

PALOMINO

PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

8. Opis związku lub związków

Wino likierowe

Powstanie techniki opartej na drożdżach „flor” i systemu „solera” ma swoje historyczne uzasadnienie, które jest związane z zamierzoną tradycją produkcji wina w Sanlúcar de Barrameda i jego wyjątkowym położeniem geograficznym. Wypracowane w winnicach praktyki związane z uprawą oraz wysiłki zmierzające do określenia najbardziej odpowiednich warunków środowiskowych dla procesu dojrzewania biologicznego w winiarni zaowocowały winami o doskonałej ekspresji terroir, na które duży wpływ mają wyjątkowe drożdże „flor” typowe dla Sanlúcar. Bliskość morza i wysoka wilgotność powietrza sprzyjają intensywnej długotrwałej aktywności drożdży, co nadaje winom „Manzanilla” ich unikalne właściwości.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

Określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych: Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu

Aby zapewnić zachowanie szczególnych właściwości i jakości win oraz zapobiec ewentualnemu pogorszeniu się właściwości organoleptycznych w wyniku transportu na inne obszary, butelkowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Etykiety stosowane dla win chronionych muszą być zgodne z przepisami obowiązującego prawodawstwa oraz z załącznikiem 3 do niniejszej specyfikacji produktu. Dotyczy to zarówno obowiązkowych, jak i opcjonalnych elementów oznakowania.

Na butelkach muszą znajdować się znaki jakości wydane przez Radę Regulacyjną lub etykiety dodatkowe zawierające odrębne znaki i alfanumeryczny kod identyfikacyjny, zgodnie z zasadami określonymi przez Radę Regulacyjną. Fakultatywnie dopuszcza się możliwość wskazania większej jednostki geograficznej „Andalucía”.

Link do specyfikacji produktu

<https://lajunta.es/3vpjr>
