

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE LA MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DE
CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 105 DEL REGLAMENTO (UE) N.º 1308/2013

1. Nombre protegido con DOP.

«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda»

«Manzanilla»

2. Solicitante e interés legítimo.

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez»

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)

Telf: 956 332 050 // Fax: 956 338 908

Correo electrónico: vinjerez@sherry.org

El Consejo Regulador es el órgano de gestión de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» de acuerdo con la Orden de 12 de febrero de 2018 de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, y en virtud del artículo 21.2.a) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía le corresponde proponer las modificaciones de los pliegos de condiciones.

3. Apartados del pliego de condiciones afectado por las modificaciones, descripción exhaustiva y los motivos específicos de cada modificación.

3.1. Se modifica el apartado **A. NOMBRE PROTEGIDO** y el punto 1. Nombre Protegido, apartado **A. MENCIONES OBLIGATORIAS**, del **ANEXO 3. Etiquetado de los Vinos Protegidos por la Denominación «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda»** del pliego de condiciones para añadir los nombres «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda» y «Manzanilla de Sanlúcar» como nombres protegidos, así como el apartado 1. Nombre(s) del Documento único .

Justificación:

Atender a una más clara reivindicación del origen del vino y ampliar las opciones de referencia de la Denominación de Origen con las usualmente empleadas en el lenguaje común, todas ellas uniendo el nombre Manzanilla al origen geográfico.

3.2. Se modifica el apartado **B) DESCRIPCIÓN DEL VINO** del pliego de condiciones y los apartados 3. **Categorías de productos vitícolas** y 4. **Descripción del (de los) vino(s)** del documento único para incluir la categoría de producto vitícola «vino» a la ya existente «vino de licor».

Justificación:

La fortificación (adición de alcohol) constituye una técnica enológica mediante la que los productores dirigen el envejecimiento de los vinos hacia la llamada crianza biológica (a 15% vol. o ligeramente por encima, para asegurar el mantenimiento del velo de flor).

En el caso de la crianza biológica, el nivel mínimo de 15% vol. se justifica además por la necesidad de asegurar la protección de los vinos frente a contaminaciones bacterianas. Un riesgo cierto, habida cuenta de las condiciones micro-climáticas típicas de la zona y el hecho de que las barricas deben contener oxígeno en su interior, pues las levaduras del velo de flor son aeróbicas.

Pues bien, las condiciones propiciadas por el cambio climático hacen que en la actualidad los vinos alcancen frecuentemente graduaciones naturales tras la fermentación cercanas o incluso superiores a los 15% vol. Ello, unido al uso de la práctica tradicional del “asoleo” (secado de los racimos al sol tras la vendimia) hace que los mostos puedan alcanzar las graduaciones mínimas exigidas para los procesos de envejecimiento descritos, sin que sea técnicamente necesaria la fortificación.

Además, se ha comprobado que la ausencia de la fortificación tampoco tiene incidencia alguna en las características organolépticas de los vinos, tal y como se describen en este pliego de condiciones.

3.3. Se modifica el apartado **B.1. Tipos de vino** del pliego de condiciones incluyendo la categoría 1 «vino» en los siguientes términos:

I. Vino. Incluidos en el punto 1 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 o norma que lo sustituya.

Justificación:

La misma que la detallada en el apartado anterior.

3.4. Se modifica el primer párrafo del apartado **G) RELACIÓN CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS** del pliego de condiciones quedando de la siguiente manera:

«Las características de los productos protegidos están fuertemente condicionadas por los factores naturales y humanos que caracterizan a la zona geográfica en la que tiene su origen. Tanto los productos pertenecientes a la categoría 1 «vino» como los de la categoría 3 «vino de licor» comparten el mismo vínculo con el origen, pues la diferencia entre unos y otros se reduce a la utilización o no de la práctica enológica tradicional de la fortificación, que en determinados vinos protegidos puede ser sustituida por otras técnicas también tradicionales como el asoleo, con el fin de alcanzar las graduaciones exigidas para cada tipo de vino.»

A su vez, en el apartado **8. Descripción del (de los) vínculo(s)** del documento único se incluye la referencia a la categoría «vino».

Justificación:

Adaptación de la redacción a las dos categorías de producto contempladas en el apartado **B) DESCRIPCIÓN DEL VINO** del pliego de condiciones.

3.5. Se modifica el apartado **H) CONDICIONES COMPLEMENTARIAS** del pliego de condiciones añadiendo en siguiente subapartado:

H.5. Vinos utilizados para el envinado de botas nuevas.

Los vinos que hayan sido utilizados en el envinado de botas nuevas que no vayan a ser integradas tras su envinado como parte de la vasjería permanente del sistema de crianza de la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», no serán en ningún caso aptos para la elaboración de «Manzanilla.»

Justificación:

Debe establecerse esta condición en las prácticas de elaboración, a fin de evitar la alteración de las características organolépticas y fisicoquímicas de los vinos protegidos, como consecuencia del exceso de aporte de componentes de la madera nueva.

3.6. Se modifica la letra f. del apartado **5. Menciones relativas a la vejez del ANEXO 3 Etiquetado de los Vinos Protegidos por la Denominación «Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda»** del pliego de condiciones de la siguiente manera:

«f. El uso de la mención «Reserva» u otras similares podrá emplearse en vinos con una prolongada crianza en el caso de la categoría 3 «vino de licor». En el caso de la categoría 1 «vino», sólo si esta mención forma parte de la marca registrada por la bodega siempre y cuando el registro de la marca sea anterior a la primera publicación existente de regulación del término «Reserva.»

Justificación:

Adaptación de la redacción a las dos categorías de producto contempladas en el apartado **B.1. Tipos de Vino** del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

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

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. Vino

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda», conocidos tradicionalmente con el nombre de «Manzanilla» son «vinos generosos» cuyas características son el resultado del particular proceso de crianza biológica que se desarrolla durante un mínimo de dos años en bodegas situadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

La Manzanilla es un vino de color amarillo pajizo al ámbar, con aroma y sabor propios de la crianza biológica.

Sus especiales característicos son el resultado de que la totalidad de su proceso de crianza se ha desarrollado bajo velo de flor.

Deben de tener un contenido en azúcar inferior a 4 gramos por litro y una graduación alcohólica igual o superior a 15 % vol. e igual o menor de 17 % vol.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 15

El resto de los parámetros analíticos habrán de ajustarse a los límites legales:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Acidez total mínima en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

Características organolépticas

Vista: limpio, con tonalidades que van del amarillo pajizo al ámbar.

Aroma: deberá presentar al menos dos de los siguientes aromas propios de la crianza biológica: flores blancas, frutos secos o levadura (masa fresca de pan). Puede presentar también notas de madera noble envinada.

Sabor: seco y de sensación salina en boca, pudiendo ser ligeramente ácido y amargo.

3. *Vino de licor*

Todos los productos pertenecientes a la categoría 3 «vino de licor» comparten las mismas características analíticas generales y organolépticas de la categoría 1 «vino».

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva.

Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos.

En el caso de los vinos de licor, en cualquier momento a lo largo de su proceso de elaboración y envejecimiento, éstos pueden ser encabezados con alcohol de vino.

Los vinos de licor podrán acidificarse con sulfato de calcio dentro de los límites establecidos en la normativa de aplicación.

b. *Rendimientos máximos*

11.428 kilogramos de uvas por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

Es la zona geográfica delimitada constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija y San José del Valle, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49 Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58 Norte.

Los vinos protegidos deben criarse en bodegas enclavadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

7. **Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación**

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Vino y vino de licor

Tanto los productos pertenecientes a la categoría 1 «vino» como los de la categoría 3 «vino de licor» comparten el mismo vínculo con el origen, pues la diferencia entre unos y otros se reduce a la utilización o no de la práctica enológica tradicional de la fortificación, que en determinados vinos protegidos puede ser sustituida por otras técnicas también tradicionales como el asoleo, con el fin de alcanzar las graduaciones exigidas para cada tipo de vino.

Las características de los vinos están fuertemente condicionadas por los factores naturales y humanos de la zona y son comunes tanto a los productos de la categoría 1 como los de la categoría 3, pues ambos comparten el mismo vínculo con el origen, siendo la única diferencia la utilización o no de la práctica de la fortificación.

El medio geográfico tiene una incidencia directa en el grado alcohólico y en la acidez de los

vinos, que suelen ser moderados, aunque dependientes de las prácticas culturales específicas aplicadas. Con carácter general, la práctica ausencia de precipitaciones durante la mayor parte del ciclo activo de la planta, el predominio de los vientos secos de levante y la capacidad retentiva de la humedad de los suelos de albariza aseguran vendimias sanas, de gran calidad, con una muy buena maduración. Los suelos calcáreos predominantes en la zona producen vinos elegantes, con cuerpo y sapidez, con una acidez moderada y una gran capacidad de evolución a largo plazo, lo que permite la elaboración de vinos generosos con niveles de vejez elevada en algunos casos.

A la capacidad de evolución de estos vinos contribuye, así mismo, el uso de variedades autóctonas tradicionales totalmente adaptadas al suelo y el clima de la zona. Los viticultores han seleccionado durante siglos la variedad mejor adaptada tanto al suelo y a las condiciones climáticas como a los peculiares procesos de elaboración y envejecimiento. Así, las variedades «Listán Blanco» (denominada también Palomino Fino) y «Palomino» dan a los vinos una alta expresión del terreno y una gran capacidad de envejecimiento.

La crianza biológica o envejecimiento bajo velo de flor se beneficia extraordinariamente tanto del tradicional sistema dinámico de criaderas y solera como de los altos niveles de humedad que propicia el aprovechamiento –gracias a la tradicional arquitectura bodeguera de Sanlúcar– de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos protegidos habrá de ajustarse a lo establecido en la normativa de aplicación, así como en el Anexo 3 de este Pliego de Condiciones, tanto en lo que respecta a las menciones de carácter obligatorio como a las de carácter voluntario.

Los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o de contra-etiquetas con un signo distintivo y código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía»

Enlace al pliego de condiciones

<https://lajunta.es/4svba>

OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

Término(s) equivalente(s):

—

Nombre utilizado tradicionalmente:

—

País(es) solicitante(s)

España

Lengua de la solicitud:

español

Protección nacional provisional solicitada:

—

Declaración de conformidad por el Estado miembro

El Estado español está conforme.

2. DATOS DE CONTACTO

2.1. Datos del solicitante

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda»

Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas): Consejo Regulador

Nacionalidad: España

Teléfono: 34 956332050

Fax: 34 956322114

Correo(s) electrónico(s): vinjerez@sherry.org

2.2. Datos del intermediario

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

Teléfono: 34 91 3475397

Fax: 34 91 3475410

Correo(s) electrónico(s): sgccala@mapa.es

2.3. Datos de las partes interesadas

—

2.4. Datos de las autoridades de control competentes

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. Dirección General de Industria, Innovación y Cadena Agroalimentaria.

Teléfono: 34 955032278

Fax: 34 955032112

Correo(s) electrónico(s): dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

2.5. Datos de los organismos de control

OECCA. Organismo de la Evaluación de la Conformidad y Certificación Agroalimentaria.

Teléfono: 34 956 350 070

Fax: 34 956 322 114

Correo(s) electrónico(s): occ@occjerez.org, info@oecca.es

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

3.1. Letra a)

Denominación de origen (DO)
Vino generoso

3.2. Letra b)

Criaderas y Soleras
Criadera
Solera

4. ZONA NUTS

1. ES6 — SUR
2. ES61 — Andalucía
3. ES612 — Cádiz
4. ES618 — Sevilla
5. ES — ESPAÑA

5. VARIEDADES SECUNDARIAS DE UVA DE VINIFICACIÓN

—

6. MATERIAL DE APOYO

6.1. Pliego de condiciones:

Estado: Adjunto

Nombre del expediente: Pliego_Manzanilla_modif_UE.pdf

6.2. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente: BOJA 212 Orden 26 de octubre de 2023.pdf

Referencia jurídica: Decisión nacional

6.3. Otro(s) documento(s):

Nombre del expediente: Pliego_Manzanilla_modif_UE_cc.pdf

Descripción: Pliego de condiciones con los cambios señalados.

Nombre del expediente: Solicitud_modif_MSB_cc.pdf

Descripción: Solicitud de modificación con los cambios señalados.

6.4. Mapas de la zona delimitada

Nombre del expediente: Mapa DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.doc

Descripción: —

7. ENLACE A LA DECISIÓN NACIONAL

<https://lajunta.es/4gvd7>