

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](mailto: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:

Con las técnicas disponibles y las circunstancias actuales es perfectamente posible alcanzar las graduaciones exigidas para los distintos tipos de «vinos generosos» protegidos, sin que sea técnicamente necesaria la fortificación. 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) n° 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)

*Vino y vinos de licor*

### 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 características 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 total máximo (en % vol.)

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

Acidez total mínima en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

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

## 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 cualquier momento a lo largo de su proceso de elaboración y envejecimiento, los vinos pueden ser encabezados con alcohol de vino.

Podrá 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*

La aparición de las levaduras de velo de flor y del sistema de Solera tienen un carácter histórico, vinculado a la antiquísima actividad vitivinícola de Sanlúcar de Barrameda y a su particular situación geográfica. Las prácticas culturales desarrolladas en la viña y la búsqueda de las condiciones ambientales idóneas en la bodega para el desarrollo de la crianza biológica dan como resultado vinos con una gran expresividad del terruño, así como fuertemente marcados por las singularidades del velo de flor típico de Sanlúcar; la proximidad del mar y los altos niveles de humedad favorecen una intensa y prolongada actividad de la levadura, que confiere a la Manzanilla características peculiares.

## 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/4gx91>

## 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:occ@occjerez.org), [info@oecca.es](mailto: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\_UE\_consolidado.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 MSB CC con respecto vigente.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:** Mapa DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

## **7. ENLACE A LA DECISIÓN NACIONAL**

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