STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 31153
10 september 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4513 van 24 augustus 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4513 24.8.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4513)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
“Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla”
EU-referentienummer: PDO-ES-A1482-AM06 – 27.5.2026

1. Naam van het product

“Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen]. Dirección General de Alimentación [Directoraat-generaal Levensmiddelen]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Agrovoedingslaboratoria].

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle veranderingen die bij deze wijziging van het productdossier van de BOB Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla zijn aangebracht, een standaardwijziging van het productdossier vormen. Zij kunnen namelijk niet als een wijziging op het niveau van de Unie worden beschouwd, omdat zij niet onder een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 bedoelde situaties vallen, wat wil zeggen dat zij: geen wijziging omvatten in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken; geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel
WIJZIGING VAN HET EFFECTIEVE ALCOHOLGEHALTE
Omschrijving
Het minimale effectieve alcoholgehalte van de wijnen (categorieën 1 en 3) wordt verlaagd van 15% vol tot 14% vol.
Dit is mogelijk, ook al gaat het in enkele gevallen om likeurwijnen, aangezien deze BOB is opgenomen in de lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waarvan het effectieve alcoholvolumegehalte van gerijpte wijn ten minste 14% vol en minder dan 15% vol bedraagt, zoals vastgesteld in bijlage III, aanhangsel 1, afdeling C, bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie van 12 maart 2019. De producten die onder deze afwijking vallen, moeten in het productdossier worden gespecificeerd.
Punt B.2 van het productdossier en punt 6 van het enig document worden gewijzigd.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel
WIJZIGING VAN DE MAXIMALE PRODUCTIE PER HECTARE
Omschrijving
Momenteel mogen alle druiven van wijngaarden met een productie van meer dan 14.285 kg/ha worden gebruikt voor de productie van beschermde wijnen, maar pas nadat zij zijn verwerkt tot een van de in punt C.4 van het productdossier beschreven aanvullende producten. Met deze wijziging wordt de limiet verlaagd tot 12.570 kg/ha. De nieuwe limiet treedt echter pas vanaf het oogstjaar 2028/2029 in werking, en tot die tijd blijft de limiet van 14.285 kg/ha van toepassing.
Daarnaast krijgt de Regelgevingsraad de mogelijkheid om, afhankelijk van de omstandigheden, het maximale productieplafond voor elk oogstjaar met maximaal 20% te verlagen. Een dergelijk besluit moet vóór 1 oktober van het voorgaande oogstjaar worden genomen.
Deze wijziging betreft punt E, H.2 en de aanvullende/overgangsbepalingen van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel
NIEUWE KLEINERE GEOGRAFISCHE EENHEDEN
Omschrijving
Bijlage 2 (Lijst van pagos (kleinere geografische eenheden) in het afgebakende gebied) bij het productdossier wordt gewijzigd om de volgende pagos toe te voegen: “Torre de Cera” in Jerez de la Frontera en “Encinilla-Grija” en “Loma de Vejines” in de gemeente Lebrija.
Deze wijziging betreft bijlage 2 bij het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document, aangezien de informatie over deze kleinere geografische eenheden, gezien hun omvang, te vinden is via de link die al in het enig document stond.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn
"Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla"
EU-referentienummer: PDO-ES-A1482-AM06 – 27.5.2026

1. Naam/namen

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

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Derde land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Spanje

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn
3. Likeurwijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnbouwproduct
Wijnen
Organoleptische kenmerken
Uiterlijk
Heldere kleur met een tint variërend van strogeel tot ambergeel.
Aroma
De wijn moet over ten minste twee van de volgende aroma's beschikken die specifiek zijn voor biologische rijping: witte bloemen, noten of gist (vers brooddeeg). Hij kan ook toetsen hebben van met wijn gekruid fijn hout.
Smaak
Droog en een zoute sensatie in de mond, kan licht zuur en bitter zijn.
Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken
–
Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	14
Minimale totale zuurgraad:	–
Eenheid minimale totale zuurgraad:	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken
Suikergehalte van minder dan 4 g/liter, uitgedrukt in glucose en fructose.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct
Likeurwijnen
Organoleptische kenmerken
Uiterlijk
Heldere kleur met een tint variërend van strogeel tot ambergeel.
Aroma
De wijn moet over ten minste twee van de volgende aroma's beschikken die specifiek zijn voor biologische rijping: witte bloemen, noten of gist (vers brooddeeg). Hij kan ook toetsen hebben van met wijn gekruid fijn hout.
Smaak
Droog en een zoute sensatie in de mond, kan licht zuur en bitter zijn.
Aanvullende informatie over de organoleptische kenmerken
–
Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	14
Minimale totale zuurgraad:	–
Eenheid minimale totale zuurgraad:	–
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken
Suikergehalte van minder dan 4 g/liter, uitgedrukt in glucose en fructose.

✓ | Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé
–
Soort oenologisch procedé
Specifiek oenologisch procedé
Omschrijving
De productie van wijn onder deze benaming is beperkt tot 70 liter wijn per 100 kilogram druiven.
Alle voorraden gerijpte wijn moeten worden opgeslagen in eiken vaten met een capaciteit van niet meer dan 1.000 liter. Alle wijnen moeten een gemiddelde minimumleeftijd van twee jaar hebben voordat ze in de handel mogen worden gebracht.
Likeurwijnen mogen in elke fase van het productie- en ouderingsproces met druiven-eau-de-vie worden versterkt.
Calciumsulfaat mag binnen de grenzen van de wetgeving aan likeurwijnen worden toegevoegd voor aanzuringsdoeleinden.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen / categorie / ras / soort
Alle wijnen
Maximumopbrengst

Maximumopbrengst:	11 428
Eenheid maximumopbrengst:	kilogram druiven per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

– PALOMINO
– PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied omvat de grond binnen de gemeenten Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija en San José del Valle. De oostgrens ligt op 5° 49' WL en de noordgrens op 36° 58' NB.
De lijst van deze kleinere geografische eenheden van het afgebakende gebied is opgenomen in bijlage 2 bij dit productdossier en kan via de volgende link worden geraadpleegd: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos

10. Verband met het geografische gebied

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband
Producten van categorie 1 "Wijn" en producten van categorie 3 "Likeurwijn" hebben hetzelfde verband met hun oorsprong, aangezien het verschil tussen beide beperkt is tot het al dan niet gebruiken van de traditionele oenologische praktijk van versterking, die bij bepaalde beschermde wijnen mag worden vervangen door andere traditionele technieken zoals "asoleo" (droging in de zon) om de voor elke wijnsoort vereiste alcoholgehaltes te verkrijgen.
De kenmerken van de wijn worden sterk beïnvloed door de natuurlijke en menselijke factoren in het gebied en gelden voor producten van zowel categorie 1 als categorie 3, aangezien beide hetzelfde verband met de oorsprong hebben, met als enige verschil of er al dan niet gebruik wordt gemaakt van versterking.
De geografische omgeving is rechtstreeks van invloed op het alcoholgehalte en de zuurgraad van de wijnen, die doorgaans gemiddeld zijn, hoewel dit afhangt van de specifieke teeltpraktijken die worden toegepast. Omdat er tijdens het grootste deel van de groeicyclus van de plant bijna geen regen valt, de droge oostenwinden overheersen en de "albariza"-bodem veel vocht kan vasthouden, zijn de oogsten over het algemeen gezond en van hoge kwaliteit en hebben ze een uitstekende rijpheid. De krijtbodems die in het gebied in overvloed aanwezig zijn, leveren elegante, smaakvolle wijnen met een volle body en een gemiddelde zuurgraad op die zich in de loop van de tijd goed ontwikkelen, waardoor in sommige gevallen "generoso"-wijnen met een hoge mate van rijping geproduceerd kunnen worden.
Het gebruik van traditionele inheemse rassen die volledig zijn aangepast aan de bodem en het klimaat in het gebied draagt ook bij aan de evolutie van deze wijnen. In de loop der eeuwen hebben wijnbouwers het druivenras geselecteerd dat het meest geschikt is voor de bodem- en klimaatomstandigheden en voor de productie- en rijpingsprocessen die erop worden toegepast: de druivenrassen "Listán Blanco" (ook wel "Palomino Fino" genoemd) en "Palomino" leveren wijnen op waarin de streek krachtig tot uitdrukking komt en die bijzonder goed rijpen.
Biologische rijping, d.w.z. rijping onder een "flor"-gistfilm, heeft uitzonderlijk veel baat bij het traditionele dynamische systeem van "criaderas y solera" en bij de hoge vochtigheidsgraad die ontstaat door gebruik te maken van de nachtelijke Atlantische bries, wat mogelijk wordt gemaakt door de traditionele architectuur van de wijnmakerijen van Sanlúcar.
Categorie wijnbouwproduct

3. Likeurwijn

Samenvatting van het verband
De geografische omgeving is rechtstreeks van invloed op het alcoholgehalte en de zuurgraad van de wijnen, die doorgaans gemiddeld zijn, hoewel dit afhangt van de specifieke teeltpraktijken die worden toegepast. Omdat er tijdens het grootste deel van de groeicyclus van de plant bijna geen regen valt, de droge oostenwinden overheersen en de "albariza"-bodem veel vocht kan vasthouden, zijn de oogsten over het algemeen gezond en van hoge kwaliteit en hebben ze een uitstekende rijpheid. De krijtbodems die in het gebied in overvloed aanwezig zijn, leveren elegante, smaakvolle wijnen met een volle body en een gemiddelde zuurgraad op die zich in de loop van de tijd goed ontwikkelen, waardoor in sommige gevallen "generoso"-wijnen met een hoge mate van rijping geproduceerd kunnen worden.

Het gebruik van traditionele inheemse rassen die volledig zijn aangepast aan de bodem en het klimaat in het gebied draagt ook bij aan de evolutie van deze wijnen. In de loop der eeuwen hebben wijnbouwers het druivenras geselecteerd dat het meest geschikt is voor de bodem- en klimaatomstandigheden en voor de productie- en rijpingsprocessen die erop worden toegepast: de druivenrassen "Listán Blanco" (ook wel "Palomino Fino" genoemd) en "Palomino" leveren wijnen op waarin de streek krachtig tot uitdrukking komt en die bijzonder goed rijpen.
Biologische rijping, d.w.z. rijping onder een "flor"-gistfilm, heeft uitzonderlijk veel baat bij het traditionele dynamische systeem van "criaderas y solera" en bij de hoge vochtigheidsgraad die ontstaat door gebruik te maken van de nachtelijke Atlantische bries, wat mogelijk wordt gemaakt door de traditionele architectuur van de wijnmakerijen van Sanlúcar.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Titel van de vereiste / afwijking
BOTTELING AAN DE BRON
Rechtskader
nationale wetgeving
Type verdere vereiste / afwijking
Verpakking in het afgebakende geografische gebied
Beschrijving van de vereiste / afwijking
Om te waarborgen dat de bijzondere kenmerken en kwaliteit van de wijnen behouden blijven, en om mogelijke organoleptische achteruitgang als gevolg van het vervoer naar andere gebieden te voorkomen, moet de botteling binnen het afgebakende productiegebied plaatsvinden.
Titel van de vereiste / afwijking
ETIKETTERING
Rechtskader
nationale wetgeving
Type verdere vereiste / afwijking
Aanvullende bepalingen betreffende etikettering
Beschrijving van de vereiste / afwijking
Een van de volgende vermeldingen wordt afzonderlijk op het etiket aangebracht, in een duidelijk leesbaar lettertype en formaat: "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda", "Manzanilla de Sanlúcar", "Manzanilla".
Er gelden regels voor het gebruik van de facultatieve vermeldingen "Manzanilla Pasada" en "Manzanilla Fina" en andere vermeldingen over de zoetheid, kleur, rijping, oorsprong van de druiven en productiemethode.
Verwijzingen op het etiket naar kleinere geografische eenheden (pagos) waarvan de naam in twee gemeenten voorkomt, moeten vergezeld gaan van de naam van de gemeente waartoe de pago behoort.
Het grotere geografische gebied is "Andalucía".
De flessen moeten zijn voorzien van kwaliteitszegels die zijn afgegeven door de Regelgevingsraad of van secundaire etiketten met een duidelijk merkteken en een alfanumerieke identificatiecode, overeenkomstig de door de Regelgevingsraad vastgestelde regels.

Elektronische verwijzing (URL) naar de bekendmaking van het productdossier
https://lajunta.es/6enkr