



C/2026/4513

24.8.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/4513)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1482-AM06 — 27.5.2026

1. Nombre del producto

«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP

☐ IGP

3. Sector

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Nombre

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

6. Calificación de modificación normal

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

Título

CAMBIOS EN EL GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO.

Descripción

Se reduce la graduación alcohólica adquirida mínima de los vinos (categoría 1 y 3) de 15 % vol. a 14 % vol.

Esto es posible, aún siendo algunos vinos de licor, porque esta DOP está incluida en la lista de vinos de licor con Denominación de Origen Protegida cuyo grado alcohólico volumétrico adquirido de vino envejecido sea igual o superior a 14 % vol. e inferior a 15 % vol., establecida en la sección C, apéndice 1, Anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión de 12 de marzo de 2019, siendo el pliego de condiciones donde se deben especificar los productos que se acogen a esta excepción.

Modifica el punto B.2 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LA PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA.

Descripción

Hasta el momento, la totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan de 14.285 kg/Ha solo podrá utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos una vez transformada en alguno de los productos complementarios descritos en el apartado C.4 del pliego de condiciones. Con esta modificación dicho límite baja a 12.570 kg/Ha. Pero este nuevo límite entrará en vigor a partir de la campaña 2028/29. Hasta entonces, seguirá vigente el límite de 14.285 kg/Ha.

Así mismo, se introduce la posibilidad de que, en función de las circunstancias, el consejo regulador pueda acordar la reducción del límite máximo de producción de cada campaña con un límite máximo de 20 %. Dicho acuerdo deberá de adoptarse antes del 1 de octubre de la campaña precedente.

Modifica el punto E, H.2 y la Disposiciones Adicionales/ Transitorias del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

NUEVAS UNIDADES GEOGRÁFICAS MENORES.

Descripción

Se modifica el ANEXO 2 Listado de Pagos de la Zona Delimitada (Unidades Geográficas Menores) del pliego de condiciones, añadiendo los pagos: «Torre de Cera» en Jerez de la Frontera y los de «Encinilla-Grija» y «Loma de Vejines» en el término de Lebrija.

Modifica dicho anexo 2 del pliego de condiciones y no afecta al documento único ya que la información sobre estas unidades geográficas menores, por su extensión, se contempla en el mismo link que ya figuraba en dicho documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1482-AM06 — 27.5.2026

1. Nombre(s)
«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla»
2. Tipo de indicación geográfica
☒ DOP
☐ IGP
3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada
España
4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143
2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009
5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013
1. Vino
3. Vino de licor

6. Descripción del vino o vinos

Producto vitivinícola

Vinos

Características organolépticas

Apariencia visual

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.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	14
Acidez total mínima:	—

Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Contenido en azúcar inferior a 4 g/L expresado en glucosa y fructosa.

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos de licor

Características organolépticas

Apariencia visual

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.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	14
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Contenido en azúcar inferior a 4 g/L expresado en glucosa y fructosa.

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

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

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Todos los vinos

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	11 428
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- PALOMINO
- PALOMINO FINO — LISTÁN BLANCO

9. Definición breve de la 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.

La lista de estas unidades geográficas menores de la zona delimitada se incluye en el Anexo 2 de este Pliego de Condiciones y puede consultarse en la dirección: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos>

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

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 bodegaera de Sanlúcar– de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico.

Categoría de producto vitivinícola

3. Vino de licor

Resumen del vínculo

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 bodegaera de Sanlúcar– de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico.

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

ENVASADO EN ORIGEN

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

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.

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Se incluirá en el etiquetado de forma aislada, con caracteres y tamaño que permitan su clara legibilidad, utilizando alguna de las menciones siguientes: «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda», «Manzanilla de Sanlúcar», «Manzanilla».

Se regulan las condiciones de uso de las menciones facultativas «Manzanilla Pasada» y «Manzanilla Fina», y de otras sobre el dulzor, el color, el envejecimiento, origen de la uva o método de elaboración.

La referencia en el etiquetado a las unidades geográficas menores (pagos) cuyo nombre esté repetido en dos municipios deberá ir acompañada del término municipal al que pertenezca dicho pago.

Se contempla la unidad geográfica mayor: «Andalucía».

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.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

<https://lajunta.es/6enkr>
