

ANEXO 2

Listado de nombres de pagos delimitados en la DOP «Jerez-Xérès-Sherry»:

- ABU LAGAR - LOS TERCIOS
- AHORCADO - MACHARNUDO
- ALMOCADÉN - MAESTRE
- AÑINA - MAHINA
- ATALAYA - MAJADALES
- BALBAINA - MAJUELO
- BURUJENA - MECA
- CALLEJUELA - MEDIDORA
- CAMPIX - MIRAFLORES
- CARRASCAL - MONTECORTO
- CERRO VIEJO - MONTEGILILLO
- CORCHUELO - MUNIVE
- CUARTILLO - NIÑO DE ORO
- CHARRUADO - ORBANEJA
- ESPARTINA - PAGOLLANO
- GIBALBÍN - PASTRANA
- HORNILLO - PORTUGALEJO
- LA LOMA - PUNTA DEL ÁGUILA
- LAGU NETAS - SANTA LUCÍA
- LOMOPARDO - TABAJETE
- LOS CUADRADOS - TIZÓN
- LOS QUEMADOS - TORROX

ANEXO 3

Las áreas de producción de los vinos procedentes de Bodegas de Zona de Producción en cuyo etiquetado se utilicen los nombres de términos municipales quedan definidos de la siguiente forma:

Chiclana -terrenos del Área de Producción de la Denominación de Origen que se encuentren ubicados en los términos municipales de Chiclana y Puerto Real y términos limítrofes.

Chipiona -terrenos del Área de Producción de la Denominación de Origen que se encuentren ubicados en los términos municipales de Chipiona y Rota y términos limítrofes.

Trebujena -terrenos del Área de Producción de las Denominación de Origen que se encuentren ubicados en los términos municipales de Trebujena y Lebrija y términos limítrofes.

ANEXO III

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA»**A) NOMBRE PROTEGIDO**

El nombre Denominación de Origen Protegida (DOP) «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

B) DESCRIPCIÓN DEL VINO

- Categoría vitícola de los productos: vinos de licor.

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 exclusivamente en las bodegas situadas en la Zona de Crianza definida en el punto D.2.

B.1. Características analíticas del producto.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» deben de tener un contenido en azúcar inferior a 5 gramos por litro y una graduación alcohólica igual o superior a 15% vol. e igual o menor de 17% vol.

B.2. Características Organolépticas.

La Manzanilla es un vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, 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.

Las manzanillas que como consecuencia de su prolongada crianza presenten notas de color dorado y estructura pronunciada podrán utilizar la mención «Manzanilla Pasada», siempre que cuenten con la certificación del Consejo Regulador.

Estas características organolépticas serán objeto de verificación mediante un Comité de Cata.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Definiciones.

a) Definiciones relativas a la producción de uva.

- Área de Producción: es la zona geográfica delimitada en el apartado D.1. en la que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos.

Se adjunta plano general de situación en Anexo 1.

- Pago: es la extensión de terreno de viñas del Área de Producción que por razón de su situación y condiciones micro-climáticas, por su composición geológica o por su orografía produce uvas con características diferenciadas. Son pagos de reconocido prestigio del Área de Producción los que figuran en el Anexo 2 de este Pliego de Condiciones.

- Albarizas: son los terrenos típicos del Área de Producción, caracterizados por su color blanquecino, alta capacidad retentiva de la humedad y un contenido en carbonato cálcico superior al 25%.

- Jerez Superior: zona incluida dentro del Área de Producción, integrada por las viñas plantadas en tierras de albarizas de los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena y los de Rota y Chipiona lindantes con el de Sanlúcar.

b) Definiciones relativas al proceso de elaboración y crianza.

La producción de los vinos comprende dos fases diferenciadas:

- Elaboración: fase consistente en la vinificación u obtención del vino base, mediante la fermentación total del zumo de las uvas.

- Crianza: período de envejecimiento en madera al que es necesario someter los vinos tras su encabezado para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de los vinos protegidos.

Otras definiciones relativas al proceso de elaboración:

- Velo de Flor: velo o película de levaduras típicas que se desarrolla de forma espontánea sobre la superficie libre del vino.

- Encabezado: es la práctica tradicional consistente en el incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol de vino.

- Crianza Biológica: es el tipo específico de crianza en el que los vinos envejecen bajo velo de flor.

A su vez, dependiendo de la realización o no de mezclas de vinos procedentes de distintas vendimias, existen dos sistemas de crianza:

- Criaderas y Solera: es un sistema de crianza dinámico, consistente en la realización de extracciones o sacas periódicas de parte del vino contenido en cada una de las botas que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento y las correspondientes reposiciones o rocíos con vino de otra escala o criadera más joven.

- Sistema de Añadas: es un sistema de crianza en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes.

Otras definiciones relativas al proceso de crianza:

- Zona de Crianza: es la zona geográfica delimitada en la que se ubican las bodegas en las que se crían los vinos protegidos.

- Bota: nombre tradicional que recibe en la zona la barrica de madera de capacidad inferior a 1.000 litros, utilizada para el envejecimiento de los vinos. Cuando se utiliza como unidad de medida de volumen se refiere siempre a 500 litros.

- Sobretabla: período de crianza estática al que se pueden someter los vinos de una misma vendimia, sin mezclarlos con otros de distinta vejez, de forma previa a su introducción en un sistema de criaderas y solera.

- Solera: es la escala final de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, y de la que se realiza la saca o extracción para su expedición o bien para su utilización en un cabeceo.

- Criadera: es cualquiera de las escalas intermedias de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, de las que se realiza la saca o extracción para su rocío en la escala (criadera) siguiente y que a su vez se rocían o reponen con vino procedente de la criadera anterior.

- Vino en Crianza: vino ya encabezado, en proceso de envejecimiento.

- Vino Criado: vino que ha completado su período mínimo de crianza y dispone de la vejez promedio mínima establecida por este Pliego de Condiciones.

- Productos complementarios: son aquellos productos de origen vitícola que pueden utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos.

- Existencias: volumen total de vinos de que dispone una bodega en un momento determinado, y que incluye tanto el vino en crianza como el vino criado y listo para su consumo.

C.2. Método de Vinificación.

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

Para la elaboración de los productos complementarios, el coeficiente de transformación será el máximo permitido por la legislación vigente en cada momento.

Tras la extracción de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total. Una vez clasificados los vinos jóvenes así obtenidos, se someten a encabezado con alcohol de vino al objeto de propiciar el desarrollo del velo de flor, característico de la crianza biológica.

C.3. Envejecimiento o crianza.

Los vinos se someterán o bien al sistema de crianza de «criaderas y solera» o bien al de «añadas» durante el periodo de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas descritas en el apartado B).

a) Vasijas de envejecimiento.

Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera, debidamente envinadas, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador de manera previa a la publicación del presente Pliego de Condiciones.

b) Vinos en envejecimiento.

A lo largo del proceso de envejecimiento mediante crianza biológica -y como consecuencia del consumo de etanol por parte de las levaduras de velo de flor- puede producirse una disminución en el contenido alcohólico de los vinos, por debajo incluso del nivel de 15% vol.

c) Vejez Promedio Mínima.

Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos. La vejez promedio del vino comercializado por una bodega en una campaña se calculará obteniendo el cociente entre las existencias al comienzo de dicha campaña y el volumen total puesto al consumo durante la misma.

Con el objetivo de poder garantizar el cumplimiento de los niveles de vejez promedio mínimos establecidos en este Pliego de Condiciones, las bodegas inscritas nunca podrán expedir un porcentaje superior al 40% de las existencias al comienzo de la campaña. Las bodegas podrán, asimismo, adquirir para su expedición vinos criados de otras bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado o en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición.

Cuando las existencias se aumenten en el curso de la campaña en más del 10 por 100 de la cantidad declarada al comienzo de la misma por la adquisición de mostos o vinos del año, el proporcional aumento del límite del volumen de salidas no tendrá efectos para las bodegas de crianza hasta los dos años de su entrada en la bodega.

El envejecimiento de los vinos protegidos realizado en las bodegas situadas fuera de la Zona de Crianza tal y como aparece definida en el apartado D.2, pero dentro del Área de Producción -definida en el apartado D.1- deberá necesariamente completarse con un periodo mínimo de seis meses de envejecimiento en bodegas de la Zona de Crianza.

La aplicación en la elaboración de los vinos protegidos de periodos de crianza especialmente prolongados permite la utilización de las menciones siguientes:

- Vinos con Indicación de Edad de 15 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 15 años.

- Vinos con Indicación de Edad de 12 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 12 años.

Los vinos que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se crien sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinos procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada», la cual será compatible con el resto de las menciones recogidas en el presente apartado, siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

C.4. Encabezado.

En cualquier momento a lo largo de su proceso de elaboración y envejecimiento, los vinos pueden ser encabezados con alcohol de vino. Dicho producto complementario debe de cumplir con lo establecido por el

Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, en su Anexo XI ter, punto 3, letras e) y f), o norma que la sustituya, así como con las especificaciones establecidas por el resto de la normativa comunitaria en vigor.

D) ZONA GEOGRÁFICA

D.1. Área de Producción.

El Área de Producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49' Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58' Norte.

De conformidad con la legislación vigente, el producto complementario indicado en el apartado C.4 puede tener su origen en uva de fuera del Área de Producción.

D.2. Zona de Crianza.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» deben criarse en bodegas enclavadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

E) PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA

La producción máxima admitida de uva de las variedades descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

La producción de uva por hectárea para elaboración de vinos protegidos tendrá el límite de 11.428 kilogramos, equivalentes a 80 hectolitros. Los mostos resultantes de la uva obtenida en exceso de los 11.428 kilogramos por hectárea no podrán utilizarse para la producción de los vinos protegidos.

Los límites establecidos en los apartados anteriores no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

En el caso de viñedos de reciente plantación, la producción máxima admitida para elaboración de vinos protegidos tendrá los siguientes límites:

- 0 kilos por hectárea para viñas en primer año de plantación.
- 2.857 kilos por hectárea para viñas en segundo año de plantación.
- 5.714 kilos por hectárea para viñas en tercer año de plantación.
- 8.571 kilos por hectárea para viñas en cuarto año de plantación.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes del Área de Producción de las variedades siguientes: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

Al menos el 60% de la uva de la variedad palomino utilizada para la elaboración de los vinos protegidos deberá de proceder de viñedos de la zona del Jerez Superior, tal y como aparece definida en el apartado C.1.

G) RELACIÓN CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS

G.1. Factores humanos.

Puede afirmarse que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido uno de los elementos vertebradores de la comarca de Sanlúcar de Barrameda a lo largo de toda su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios. Las condiciones climáticas, la composición predominante en los suelos y numerosas circunstancias históricas, vinculadas a la especial situación geoestratégica de Sanlúcar, han determinado el desarrollo de una vitivinicultura genuina, reconocida universalmente y que ha sido objeto de imitaciones más o menos afortunadas en todo el mundo. Ello ha llevado precisamente a que los viticultores y bodegueros del llamado «Marco de Jerez» hayan tenido una preocupación histórica por la preservación de las características diferenciadas de nuestra vitivinicultura y por la protección del patrimonio común, cultural y económico, construido durante siglos: desde las Ordenanzas del Gremio de la Vinatería de Jerez en el siglo XVI hasta la constitución del primer Consejo Regulador de nuestro país, en enero de 1935.

La situación geográfica de Sanlúcar de Barrameda, próxima a importantes puertos comerciales como los de Cádiz o Sevilla, con una gran relevancia histórica, determinó que los vinos locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa. Largas travesías que aconsejaban el «abrigado» de los vinos con alcohol para evitar su deterioro. Esta práctica del encabezado -originariamente con el único fin de estabilizar vinos que habían de viajar- sin duda tuvo un papel determinante en la aparición por selección natural de las levaduras de velo de flor en esta zona de geográfica. Posteriormente,

los bodegueros desarrollarían los conocimientos necesarios para, mediante distintos niveles de encabezado, propiciar o inhibir en cada caso el desarrollo de la flor.

También el sistema de Criaderas y Soleras (o de clases), elemento genuino de la viticultura del Marco, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVIII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha. Tal demanda y la solución aportada por el sistema de criaderas y soleras determinaría además el nacimiento de los vinos de crianza biológica, cuyo envejecimiento sólo es posible mediante el periódico aporte de nutrientes que suponen las faenas periódicas de «sacas» y «rocíos».

En definitiva, los vinos protegidos tienen una personalidad que en gran medida es el resultado de circunstancias históricas, combinadas con los importantísimos factores medioambientales. A lo largo de los siglos, los productores del Marco de Jerez han sabido aprovechar las condiciones naturales del suelo y el clima, maximizando sus efectos beneficiosos para la elaboración de los vinos y minimizando aquellos aspectos que pudieran resultar perjudiciales. Así, desde la invasión filoxérica a finales del siglo XIX, los viticultores seleccionaron las variedades de vid que han demostrado una mejor adaptación a las especiales circunstancias naturales de la zona. Igualmente ocurre con las numerosas prácticas culturales típicas de la zona, de la que es máximo exponente el genuino y tradicional sistema de poda denominado de «vara y pulgar», mayoritario en el viñedo de la zona.

También en la bodega se han desarrollado prácticas singulares, destinadas al mejor aprovechamiento de las condiciones ambientales: así el tipo de vasija de madera utilizada en el envejecimiento de los vinos -la «bota»- y el vacío que se mantiene en su interior, propician un ratio superficie/volumen que asegura que el velo de levaduras naturales que conforma la «flor» proyecte su influencia sobre todo el vino contenido en la vasija.

De igual modo, las técnicas constructivas de las típicas bodegas sanluqueñas (muchas de ellas levantadas en el siglo XIX e incluso el siglo XVIII) sirven para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas externas y proveer a los vinos del microclima ideal para su envejecimiento.

G.2. Factores naturales.

a) Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, el Área de Producción se caracteriza por horizontes abiertos, dominados por terrenos llanos o suavemente ondulados, con colinas con una pendiente variable normalmente entre el 10 y el 15%. Los suelos predominantes en el viñedo están formados por la roca madre llamada «albariza», una marga blanda de color blanco, que cuando aflora en la superficie proporciona el tradicional paisaje de la viña jerezana. Se trata de una tierra fácil de labrar, con suficiente capacidad retentiva de la humedad y que permite un excelente desarrollo del sistema radicular. Destaca en su composición, además del Carbonato Cálcico (normalmente en concentraciones de al menos el 25% y hasta el 40%), la arcilla y la sílice, procedente de los caparazones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar que ocupaba la zona en el período oligocénico.

La viña se cultiva también en los terrenos denominados «barros» y «arenas». En la composición de los primeros, además de la caliza, encontramos una importante proporción de arcilla y arena y un mayor contenido en materia orgánica, lo que le da un color más oscuro y más fertilidad. La arenas por su parte son terrenos predominantes en las viñas costeras, tienen menos de un 20% de caliza y predominio de arena y arcilla.

b) Clima.

El clima de la zona productora de los vinos protegidos es de carácter cálido. Las temperaturas medias oscilan entre las mínimas del invierno que giran alrededor de los 5 °C y las máximas del verano que oscilan en torno a los 35 °C. El riesgo de heladas es mínimo. Naturalmente, el efecto regulador del mar hace que las viñas del interior alcancen valores más extremos. El área de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en el Área de Producción es de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapotranspiración. Adicionalmente, la proximidad del viñedo a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, con la consiguiente aminoración en la transpiración y efecto regulador de las altas temperaturas a que se ve sometida.

Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

Estas circunstancias climatológicas tienen una especial incidencia en el caso de la crianza del vino. Como ya se ha mencionado; la ubicación, orientación y especial arquitectura de las bodegas dentro de la zona de crianza están especialmente dirigidas a asegurar unas condiciones de temperatura, humedad y aireación

ideales para el envejecimiento del vino manteniendo tales condiciones micro-climáticas lo más estables posibles a lo largo de todo el año.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

H.1. Registros.

1. Los productores de uva apta y las bodegas intervinientes en el proceso de elaboración descrito en el apartado C) deben estar inscritos en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Zona de producción.
- d) Bodegas de Crianza y Almacenado.
- e) Bodegas de Crianza y Expedición.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que éste disponga, acompañando los mismos de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes o por los acuerdos adoptados por el propio Consejo Regulador.

3. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en cualquier otro Registro que resulte preceptivo para la actividad de que se trate en cada caso.

H.2. Requisitos aplicables a la producción de uva.

a) Riego del Viñedo.

La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas. En todo caso, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, y el artículo 21.d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, la autorización de la forma y condiciones de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador de forma excepcional y previos los informes técnicos que considere necesarios, dictando normas precisas para su aplicación y control.

Lo establecido en el párrafo anterior se entiende sin perjuicio de la posibilidad de riego para las viñas destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

b) Madurez de la uva.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura. Los mostos destinados a la elaboración de vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados Baumé.

En el caso de uva para la elaboración de productos complementarios será de aplicación la graduación mínima permitida por la legislación vigente en cada momento.

H.3. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas.

1. Las bodegas inscritas en los registros c), d) y e) deberán poseer las vasijas de madera, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias de vino en crianza y tener unas existencias mínimas de 250 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas y bodegas registradas, justificando su origen y nivel de envejecimiento. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar la inscripción en este Registro de bodegas con unas existencias inferiores a 250 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, siempre que las mismas se encuentren asociadas a proyectos de carácter eno-turístico u otras actividades de interés para las Denominaciones de Origen.

2. Las bodegas inscritas en los Registros b), c), d) y e) deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, de conformidad con la legislación vigente, el cual contendrá un sistema de autocontrol que permita la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de las Denominaciones de Origen.

3. En el caso de que una misma bodega figure inscrita en los registros d) o e) correspondientes a las Denominaciones de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Jerez-Xérès-Sherry», las correspondientes instalaciones inscritas en cada uno de los registros habrán de encontrarse plenamente identificadas, manteniéndose las existencias de vinos en crianza biológica adscritos a cada una de las Denominaciones de Origen en espacios delimitados físicamente, al objeto de facilitar las labores de control del Consejo Regulador.

H.4. Envasado y etiquetado.

1. Los envases que contienen los vinos protegidos para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que apruebe el Consejo Regulador y que no menoscaben las propiedades específicas del producto. Habrán de respetarse las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas por la legislación vigente.

2. Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deberán estar verificadas y registradas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador. En ellas deberá figurar obligatoriamente el nombre completo

de la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» o alternativamente el nombre «Manzanilla». Igualmente, habrá de aparecer todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable como indicaciones obligatorias.

3. Opcionalmente, de conformidad con la normativa europea, y sin perjuicio de la inclusión de otras indicaciones facultativas, podrá figurar en el etiquetado el símbolo comunitario de DOP, así como el nombre de la unidad geográfica mayor «Andalucía» que abarca completamente a la zona delimitada, siempre que figure con un tamaño de letra igual o inferior al de la Denominación de Origen.

4. Además los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contra-etiquetas donde irán insertos el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

5. Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos, que hasta el momento del envasado deben estar sujetas a las condiciones ambientales propias de la zona de producción, 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. Esta obligación no afectará a los productos protegidos que podrán suministrarse a granel a industrias alimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas, con el debido control de origen y destino, y pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

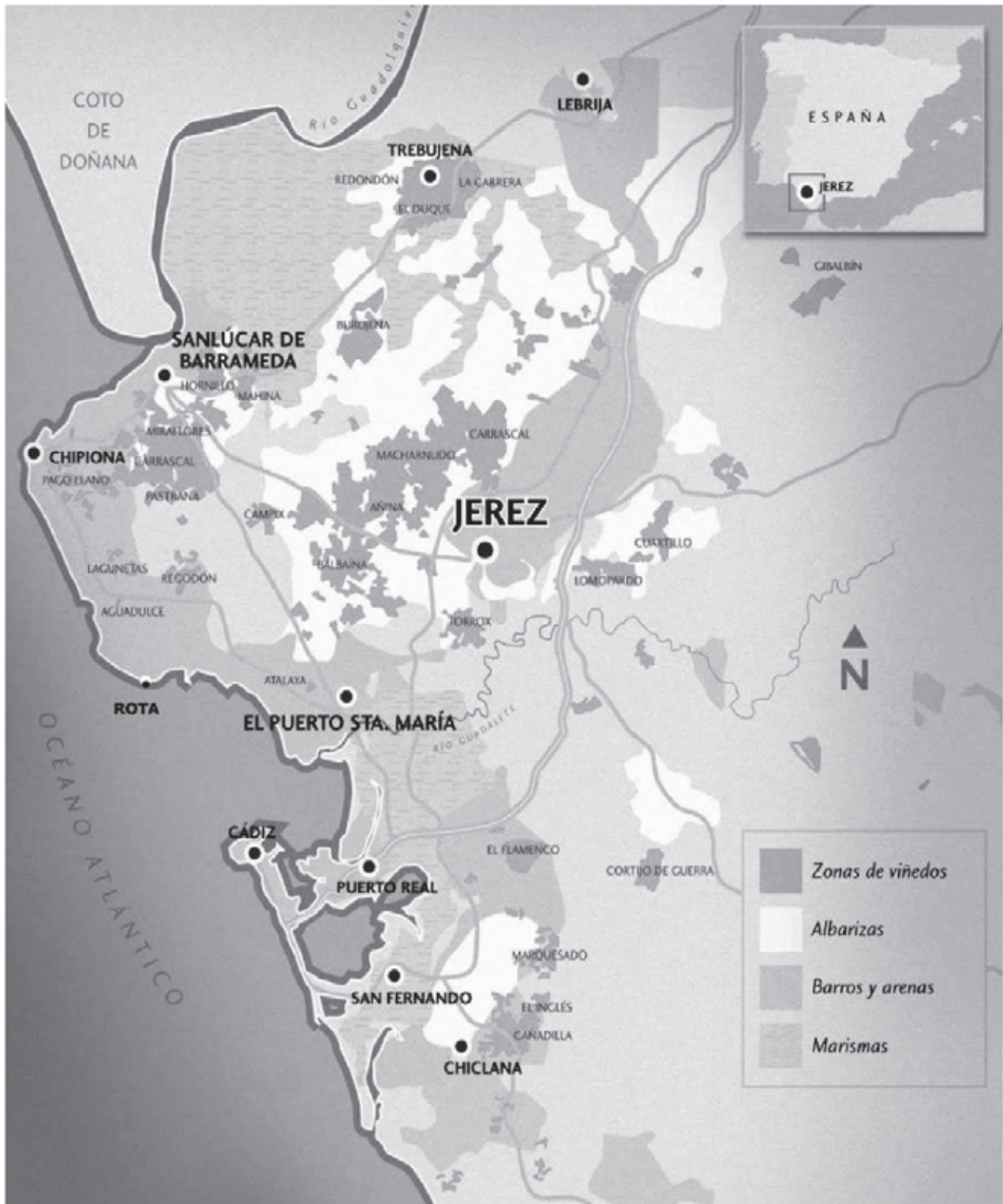
La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html>.

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

ANEXO 1

Mapa de Situación de la DOP «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda»



ANEXO 2

Listado de nombres de pagos delimitados en la denominación de origen:

- ABU LAGAR - LOS TERCIOS
- AHORCADO - MACHARNUDO
- ALMOCADÉN - MAESTRE
- AÑINA - MAHINA
- ATALAYA - MAJADALES
- BALBAINA - MAJUELO
- BURUJENA - MECA
- CALLEJUELA - MEDIDORA
- CAMPIX - MIRAFLORES
- CARRASCAL - MONTECORTO
- CERRO VIEJO - MONTEGILILLO
- CORCHUELO - MUNIVE
- CUARTILLO - NIÑO DE ORO
- CHARRUADO - ORBANEJA
- ESPARTINA - PAGOLLANO
- GIBALBÍN - PASTRANA
- HORNILLO - PORTUGALEJO
- LA LOMA - PUNTA DEL ÁGUILA
- LAGU NETAS - SANTA LUCÍA
- LOMOPARDO - TABAJETE
- LOS CUADRADOS - TIZÓN
- LOS QUEMADOS - TORROX.