C/2026/4549

26.8.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4549)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1483-AM07 – 27. 5. 2026

1. **Název produktu**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy). Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny úpravy provedené v rámci této změny specifikace produktu pro CHOP Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

ZMĚNY TÝKAJÍCÍ SE DRUHŮ VÍN.

Popis

U likérových vín se mění popis vín typu „generoso de licor“, aby byl jasnější a v souladu s novou definicí chráněného tradičního označení stejného názvu.

Změna se týká bodu B.1 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNY TÝKAJÍCÍ SE SKUTEČNÉHO OBSAHU ALKOHOLU.

Popis

Minimální skutečný obsah alkoholu u vín typu „Fino“ (vína kategorie 1 a 3) a „Pale Cream“ (vína kategorie 3) se snižuje z 15 % objemových na 14 % objemových.

Tato změna je možná, ačkoli jsou zahrnuta některá likérová vína, protože toto CHOP je uvedeno na seznamu likérových vín s chráněným označením původu, jejichž skutečný obsah alkoholu ve zralém víně je nejméně 14 % objemových a je nižší než 15 % objemových, jak je stanoveno v příloze III dodatku 1 oddíle C nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ze dne 12. března 2019. Produkty, na které se tato výjimka vztahuje, musí být upřesněny ve specifikaci produktu.

Změna se týká bodu B.2 specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNY TÝKAJÍCÍ SE ORGANOLEPTICKÉHO POPISU.

Popis

Mění se popis vzhledu vín typu Moscatel, přičemž „kaštanový“ odstín je nahrazen „světle zlatavým“ odstínem.

Změna se týká bodu B.3 specifikace produktu a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNY TÝKAJÍCÍ SE MAXIMÁLNÍ PRODUKCE NA HEKTAR.

Popis

Doposud bylo možné k výrobě vín s chráněným označením použít všechny hrozny z vinic s výnosem vyšším než 14 285 kg/ha pouze po jejich zpracování na jeden z doplňkových produktů popsaných v oddíle C.4 specifikace produktu. Touto změnou se uvedený limit snižuje na 12 570 kg/ha. Tento nový limit však vstoupí v platnost až od hospodářského roku 2028/29. Do té doby zůstává v platnosti limit ve výši 14 285 kg/ha.

Kromě toho se upřesňuje, že maximální produkce na hektar se může vztahovat na čerstvé hrozny nebo na hrozny sušené na slunci.

Zavádí se rovněž možnost, aby se regulační rada v závislosti na okolnostech dohodla na snížení maximálního limitu produkce pro každý hospodářský rok až o 20 %. Tuto dohodu je třeba přijmout před 1. říjnem předchozího hospodářského roku.

Změna se týká bodu E, H.2 a dodatečných/přechodných ustanovení specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

NOVÉ MENŠÍ ZEMĚPISNÉ JEDNOTKY.

Popis

PŘÍLOHA 2 (Seznam „pagos“ (menších zeměpisných jednotek) ve vymezené oblasti) specifikace produktu se mění doplněním těchto „pagos“: „Torre de Cera“ v obci Jerez de la Frontera a „Encinilla-Grija“ a „Loma de Vejines“ v obci Lebrija.

Změna se týká přílohy 2 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument, jelikož informace o těchto menších zeměpisných jednotkách jsou – vzhledem k jejich rozsahu – poskytnuty prostřednictvím stejného odkazu, který již byl v jednotném dokumentu uveden.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1483-AM07 – 27. 5. 2026

1. **Název (názvy)**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Víno (vína typu „generoso“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

— Fino: čiré, s odstíny od slámově žlutého po jantarový.

— Amontillado: čiré, s odstíny od světle zlatavého po jantarový.

— Oloroso: čiré, s odstíny od tmavě zlatavého po tmavě mahagonový.

— Palo Cortado: čiré, s odstíny od tmavě zlatavého po tmavě mahagonový.

Vůně

— Fino: víno musí mít alespoň dvě z následujících aromat specifických pro biologické zrání: zelené jablko, ořechy nebo droždí (čerstvé chlebové těsto). Může mít také tóny jemného dřeva, které bylo aromatizováno vínem.

— Amontillado: ořechy a/nebo rostliny, jakož i jemné dřevo, které bylo aromatizováno vínem.

— Oloroso: ořechy a jemné dřevo, které bylo aromatizováno vínem, může mít tóny karamelu a/nebo vůni laku.

— Palo Cortado: ořechy a jemné dřevo, které bylo aromatizováno vínem, může mít tóny citrusů a/nebo mléka.

Chuť

— Fino: suché, může být mírně kyselé a hořké.

— Amontillado: suché a vyvážené, může být mírně kyselé.

— Oloroso: suché a vyvážené.

— Palo Cortado: suché a vyvážené.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalenty na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

Fino: ≥ 14 ≤17

Amontillado: ≥ 16 ≤22

Oloroso: ≥ 17 ≤22

Palo cortado: ≥ 17 ≤22

Celkový obsah cukrů (v g/l) vyjádřený jako glukóza a fruktóza: ≤ 4

Vína typu „generoso“ s doloženým stářím (s obzvláště dlouhou dobou zrání, která přesahuje dvanáct let) mohou mít obsah těkavých kyselin až 35 meq/l. Mohou mít rovněž obsah cukru až 9 g/l, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr není o více než 2 g/l nižší než obsah cukru.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Vína typu „generoso“:

— Fino: čiré, s odstíny od slámově žlutého po jantarový.

— Amontillado: čiré, s odstíny od světle zlatavého po jantarový.

— Oloroso: čiré, s odstíny od tmavě zlatavého po tmavě mahagonový.

— Palo Cortado: čiré, s odstíny od tmavě zlatavého po tmavě mahagonový.

Vína typu „dulce natural“ (přírodní sladká):

— Moscatel: odstíny od světle zlatavého po tmavě mahagonový.

— Pedro Ximénez: ebenové tóny různé intenzity.

— Dulce: odstíny od zlatavého po ebenový.

Vína typu „generoso de licor“:

— Pale Dry: odstíny od slámově žlutého po zlatavý.

— Pale Cream: odstíny od slámově žlutého po zlatavý.

— Medium: odstíny od jantarového po tmavě kaštanový.

— Cream: odstíny od kaštanového po tmavě mahagonový.

Vůně

Vína typu „generoso“:

— Fino: víno musí mít alespoň dvě z následujících aromat specifických pro biologické zrání: zelené jablko, ořechy nebo droždí (čerstvé chlebové těsto). Může mít také tóny jemného dřeva, které bylo aromatizováno vínem.

— Amontillado: ořechy a/nebo rostliny, jakož i jemné dřevo, které bylo aromatizováno vínem.

— Oloroso: ořechy a jemné dřevo, které bylo aromatizováno vínem, může mít tóny karamelu a/nebo vůni laku.

— Palo Cortado: ořechy a jemné dřevo, které bylo aromatizováno vínem, může mít tóny citrusů a/nebo mléka.

Vína typu „dulce natural“ (přírodní sladká):

— Moscatel: tóny bílých květin a/nebo citrusů.

— Pedro Ximénez: hlavně rozinkové aroma.

— Dulce: medové aroma.

Vína typu „generoso de licor“:

— Pale Dry: ořechy a/nebo droždí (čerstvé chlebové těsto).

— Pale Cream: ořechy a/nebo droždí (čerstvé chlebové těsto).

— Medium: tóny karamelu a/nebo ořechů.

— Cream: ořechy s tóny karamelu a/nebo rozinek.

Chuť

Vína typu „generoso“:

— Fino: suché, může být mírně kyselé a hořké.

— Amontillado: suché a vyvážené, může být mírně kyselé.

— Oloroso: suché a vyvážené.

— Palo Cortado: suché a vyvážené.

Vína typu „dulce natural“ (přírodní sladká):

— Moscatel: sladké, ale vyvážené.

— Pedro Ximénez: velmi sladké, ale vyvážené.

— Dulce: sladké, ale vyvážené.

Vína typu „generoso de licor“:

— Pale Dry: lehce sladké.

— Pale Cream: sladké.

— Medium: lehce sladké.

— Cream: sladké, ale vyvážené.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Skutečný obsah alkoholu (v % objemových) a celkový obsah cukrů (v g/l) vyjádřený jako glukóza a fruktóza:

Fino: ≥ 14 ≤ 17 a ≤ 4

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22 a ≤ 4

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22 a ≤ 4

Palo cortado: ≥ 17 ≤ 22 a ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 a ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 160

Dulce: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 160

Vína typu „generoso“ s doloženým stářím (s obzvláště dlouhou dobou zrání, která přesahuje dvanáct let) mohou mít obsah těkavých kyselin až 35 meq/l.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Maximální produkce vín s předmětným CHOP odpovídá 70 litrům vína na každých 100 kg hroznů. Veškeré víno určené k zrání musí být skladováno v dubových sudech o objemu maximálně 1 000 litrů. Průměrné stáří všech vín musí být alespoň dva roky, aby mohla být expedována. V případě kategorie 3 „Likérové víno“ mohou být vína po procesu zrání nebo v jeho průběhu alkoholizována nebo smíchána s jinými víny nebo s povolenými doplňkovými produkty. V případě kategorie 1 „Víno“ existuje výjimka pro „vino de color“ (směs vína a zahuštěného hroznového moštu), které lze přidávat do vín typu „generoso“ vyrobených oxidačním zráním za účelem úpravy konečné barvy.

V souladu s nařízením Komise (EU) 2019/934 ze dne 12. března 2019 lze doplňkové produkty uvedené v písmenech b, c, d a f oddílu C.4 specifikace produktu použít pouze k výrobě vína typu „generoso de licor“, s výjimkou „vino de color“, které se může přidávat do vín typu „generoso“ vyrobených oxidačním zráním, aby se upravila výsledná barva.

Podobně lze, při dodržení limitů stanovených platnými právními předpisy, použít síran vápenatý k okyselení likérových vín, která mají být suchá.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Všechna vína

Maximální výnos

Maximální výnos	11 428
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO – VIGIRIEGA

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Vymezenou zeměpisnou oblast pro vína s chráněným označením původu „Jerez-Xérès-Sherry“ tvoří pozemky na území obcí Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija a San José del Valle, které se nacházejí uvnitř oblasti vymezené na východě Greenwichským poledníkem 5° 49’ západní délky a na severu rovnoběžkou 36° 58’ severní šířky. Vinařské oblasti („pagos“) uznané jako menší zeměpisné jednotky a jejich přesné vymezení jsou k dispozici na adrese: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Výrobky kategorie 1 „Víno“ a výrobky kategorie 3 „Likérové víno“ mají stejnou souvislost se svým původem, neboť rozdíl mezi nimi se omezuje na to, zda se používá tradiční enologický postup alkoholizace, který může být u některých chráněných vín nahrazen jinými tradičními postupy, jako je „asoleo“ (zrání na slunci), aby se dosáhlo obsahu alkoholu požadovaného pro jednotlivé druhy vín.

Vlastnosti vín jsou silně ovlivněny přírodními a lidskými faktory dané oblasti a jsou společné jak pro produkty kategorie 1, tak pro produkty kategorie 3, protože obě mají stejnou souvislost s původem, přičemž jediný rozdíl mezi nimi spočívá v tom, zda se používá či nepoužívá alkoholizace.

Zeměpisné prostředí má přímý vliv na některé základní vlastnosti vín, jako je obsah alkoholu a kyselost. Ty jsou obvykle mírné, i když to závisí na konkrétních použitých vinařských postupech. Půdy, které se v oblasti hojně vyskytují, se místně nazývají „albariza“ a dávají vzniknout vínům s výrazným křídovým charakterem. Jsou elegantní a chuťově výrazná, mají dobré tělo a mírnou kyselost a mají velký potenciál se časem rozvíjet. To umožňuje vyrábět vína typu „generoso“, která v některých případech zrají mimořádně dlouho.

Obecně lze říci, že zdravá a kvalitní úroda s vynikající zralostí je výsledkem téměř úplné absence srážek po většinu vegetačního období vinné révy, převládajících suchých východních větrů a vysoké schopnosti půdy typu „albariza“ zadržovat vlhkost. Kromě toho se vinaři již po staletí zabývají určováním odrůd révy vinné, které jsou nejvhodnější nejen pro půdní a klimatické podmínky, ale také pro konkrétní procesy výroby a zrání, kterými prochází. Všechny odrůdy používané k výrobě vín, které se významně podílejí na jejich jedinečném charakteru, byly od nepaměti dokonale přizpůsobeny vymezené oblasti. Z hlediska množství je hlavní odrůdou odrůda Palomino Fino. Dává vínům intenzivní výraz oblasti a velkou schopnost zrání. Odrůdy Moscatel de Alejandría a Pedro Ximénez jsou odrůdy s vyšším obsahem cukrů a kyselin, které jsou vynikající pro výrobu tradičních přírodních sladkých vín a dodávají jim charakteristické primární aroma. Ostatní používané odrůdy jsou vždy místní a plně přizpůsobené prostředí. Stručně řečeno, použití tradičních místních odrůd ovlivňuje charakter vín a dává jim velký potenciál pro rozvoj během zrání.

Kromě přírodních faktorů je třeba zdůraznit význam lidských faktorů. Díky nim se vytvořil celý soubor skutečných vinařských a enologických postupů, které přímo ovlivňují charakter vín. Mezi charakteristické znaky patří převaha terciárních aromat z biologického zrání, velká intenzita, vyváženost a přetrvávající chuť.

V případě vín typu „generoso“ je biologické zrání, tj. zrání pod povrchovým působením kvasinek, mimořádně vhodné pro tradiční dynamický systém míchání známý jako „criaderas y solera“. Významná je také vysoká vlhkost vzduchu, kterou díky tradiční architektuře v regionu umocňuje pravidelný noční vítr vanoucí do vinic od Atlantického oceánu. Podobně příznivé je klima i pro vína, která zrají oxidací, protože snižuje přirozené odpařování vína zrajícího v sudech.

Druh výrobku z révy vinné

3. Likérové víno

Shrnutí souvislosti

Zeměpisné prostředí má přímý vliv na některé základní vlastnosti vín, jako je obsah alkoholu a kyselost. Ty jsou obvykle mírné, i když to závisí na konkrétních použitých vinařských postupech. Půdy, které se v oblasti hojně vyskytují, se místně nazývají „albariza“ a dávají vzniknout vínům s výrazným křídovým charakterem. Jsou elegantní a chuťově výrazná, mají dobré tělo a mírnou kyselost a mají velký potenciál se časem rozvíjet. To umožňuje vyrábět vína typu „generoso“, která v některých případech zrají mimořádně dlouho.

Obecně lze říci, že zdravá a kvalitní úroda s vynikající zralostí je výsledkem téměř úplné absence srážek po většinu vegetačního období vinné révy, převládajících suchých východních větrů a vysoké schopnosti půdy typu „albariza“ zadržovat vlhkost. Kromě toho se vinaři již po staletí zabývají určováním odrůd révy vinné, které jsou nejvhodnější nejen pro půdní a klimatické podmínky, ale také pro konkrétní procesy výroby a zrání, kterými prochází. Všechny odrůdy používané k výrobě vín, které se významně podílejí na jejich jedinečném charakteru, byly od nepaměti dokonale přizpůsobeny vymezené oblasti. Z hlediska množství je hlavní odrůdou odrůda Palomino Fino. Dává vínům intenzivní výraz oblasti a velkou schopnost zrání. Odrůdy Moscatel de Alejandría a Pedro Ximénez jsou odrůdy s vyšším obsahem cukrů a kyselin, které jsou vynikající pro výrobu tradičních přírodních sladkých vín a dodávají jim charakteristické primární aroma. Ostatní používané odrůdy jsou vždy místní a plně přizpůsobené prostředí. Stručně řečeno, použití tradičních místních odrůd ovlivňuje charakter vín a dává jim velký potenciál pro rozvoj během zrání.

Kromě přírodních faktorů je třeba zdůraznit význam lidských faktorů. Díky nim se vytvořil celý soubor skutečných vinařských a enologických postupů, které přímo ovlivňují charakter vín. Mezi charakteristické znaky patří převaha terciárních aromat z biologického zrání, velká intenzita, vyváženost a přetrvávající chuť.

V případě vín typu „generoso“ je biologické zrání, tj. zrání pod povrchovým působením kvasinek, mimořádně vhodné pro tradiční dynamický systém míchání známý jako „criaderas y solera“. Významná je také vysoká vlhkost vzduchu, kterou díky tradiční architektuře v regionu umocňuje pravidelný noční vítr vanoucí do vinic od Atlantického oceánu. Podobně příznivé je klima i pro vína, která zrají oxidací, protože snižuje přirozené odpařování vína zrajícího v sudech.

U přírodních sladkých vín se používají především vysoce aromatické odrůdy s vyváženým obsahem alkoholu a kyselin, což je dáno převládajícími klimatickými podmínkami. To umožňuje vyrábět vína se značným obsahem cukru, která jsou však v chuti velmi vyvážená. Kromě toho se díky tradičnímu postupu „asoleo“ získávají vína s vyšší koncentrací cukru i kyselin, což jim dodává další vlastnosti velmi zralého ovoce a obzvláště jemnou strukturu.

A konečně v případě vín typu „generoso de licor“ se tato vína vyrábějí alkoholizací výše uvedených vín, tj. přidáním alkoholu. Mají vlastnosti základních vín, které, jak jsme viděli, úzce souvisejí se zeměpisným prostředím. Kromě toho je samotná alkoholizace ve vinařstvích staletou praxí. Její původ je také spojen se silnou tradicí vývozu z této vinařské oblasti. Obchodníci s vínem potřebovali vína „navržená“ speciálně pro uspokojení různých chutí, založená na vínech typu „generoso“ smíchaných s přírodními sladkými víny.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

BALENÍ V MÍSTĚ PŮVODU

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku nebo výjimky

Aby bylo zaručeno zachování zvláštních vlastností a kvality vín a aby se zabránilo jakémukoli organoleptickému poškození v důsledku přepravy do jiných oblastí, musí být balení povinně provedeno ve vymezené oblasti produkce.

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Na etiketách musí být uveden samostatně a za použití písma a velikosti zajišťujících dobrou čitelnost některý z těchto výrazů: „Jerez-Xérès-Sherry“ nebo „Jerez“ nebo „Xérès“ nebo „Sherry“.

Druh vína musí být vždy uveden na jednom řádku, samostatně a za použití jasně čitelného písma. Na stejném řádku spolu s ním nesmí být uvedeno žádné přídavné jméno. Sestává-li druh vína ze dvou slov, musí být tato slova uvedena písmem stejného typu a velikosti a ve stejném zorném poli.

Jsou upraveny podmínky použití některých nepovinných výrazů týkajících se sladkosti, barvy, zrání, původu hroznů nebo způsobu výroby.

Odkazy na etiketách týkající se menších zeměpisných jednotek („pagos“), jejichž název se objevuje ve dvou obcích, musí být doplněny o název obce, k níž daná zeměpisná jednotka náleží.

Lze uvést větší zeměpisnou jednotku: „Andalucía“.

Láhve musí být opatřeny záručními pečetěmi vydanými regulační radou nebo zadními etiketami s rozlišovacím znakem a alfanumerickým identifikačním kódem v souladu s pravidly stanovenými regulační radou.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

https://lajunta.es/6eno9