C/2026/4549

26.8.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4549)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer. Generaldirektoratet for fødevarer. Undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og landbrugsfødevarelaboratorier

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry« for at være en standardændring. Den kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke svarer til nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser. Nærmere betegnet indebærer den ikke en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

ÆNDRINGER AF VINTYPERNE

Beskrivelse

I kategorien »hedvine« er beskrivelsen af hedvine med benævnelsen »vino generoso de licor« blevet ændret for at gøre den klarere og tilpasse den til den nye definition af den beskyttede traditionelle benævnelse med samme navn.

Denne ændring vedrører afsnit B.1 i produktspecifikationen. Enhedsdokumentet berøres ikke.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRINGER AF DET VIRKELIGE ALKOHOLINDHOLD

Beskrivelse

Det minimale virkelige alkoholindhold i vine med benævnelsen »Fino« (vine i kategori 1 og 3) og »Pale Cream« (vine i kategori 3) er blevet sat ned fra 15 % til 14 %.

Dette er muligt, selv om visse hedvine er omfattet, eftersom denne BOB er opført på listen over hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvor det virkelige alkoholindhold i lagret vin er mindst 14 % vol. og under 15 % vol., som fastsat i afsnit C i tillæg 1 til bilag III til Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934 af 12. marts 2019. De produkter, der er omfattet af denne undtagelse, skal angives i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører afsnit B.2 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRINGER AF DEN ORGANOLEPTISKE BESKRIVELSE

Beskrivelse

Beskrivelsen af Moscatel-vinenes udseende er blevet ændret, idet farvetonen »kastanjebrun« er blevet erstattet med »lys gylden«.

Denne ændring vedrører afsnit B.3 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

ÆNDRINGER AF DEN MAKSIMALE PRODUKTION PR. HEKTAR

Beskrivelse

Hidtil har alle druer fra vindyrkningsarealer med en produktion på over 14 285 kg/ha kunnet anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede betegnelse, men først efter at de er blevet forarbejdet til et af de supplerende produkter, der er beskrevet i afsnit C.4 i produktspecifikationen. Med denne ændring sættes denne grænse ned til 12 570 kg/ha. Den nye grænse træder dog først i kraft fra produktionsåret 2028/29. Indtil da finder grænsen på 14 285 kg/ha fortsat anvendelse.

Desuden er det blevet præciseret, at den maksimale produktion pr. hektar kan vedrøre friske druer eller soltørrede druer.

Der er også indført en mulighed for, at kontrolorganet alt efter omstændighederne kan beslutte at reducere den maksimale produktionsgrænse for hvert produktionsår med op til 20 %. En sådan beslutning skal vedtages inden den 1. oktober i det foregående produktionsår.

Denne ændring vedrører afsnit E og H.2 samt de supplerende bestemmelser/overgangsbestemmelserne i produktspecifikationen. Enhedsdokumentet berøres ikke.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Betegnelse

NYE MINDRE GEOGRAFISKE ENHEDER

Beskrivelse

Bilag 2 (liste over vingårde i det afgrænsede område (mindre geografiske enheder)) til produktspecifikationen er blevet ændret med henblik på at tilføje følgende vingårde: »Torre de Cera« i Jerez de la Frontera samt »Encinilla-Grija« og »Loma de Vejines« i kommunen Lebrija.

Denne ændring vedrører bilag 2 til produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet, eftersom oplysningerne om disse mindre geografiske enheder af pladshensyn gives via det link, der allerede var medtaget i enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

3. Hedvin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Vin (vine med benævnelsen »vino generoso«)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

— »Fino«: klar med toner, der går fra strågul til ravfarvet.

— »Amontillado«: klar med toner, der går fra lys gylden til ravfarvet.

— »Oloroso«: klar med toner, der går fra gammelt guld til mørk mahogni.

— »Palo Cortado«: klar med toner, der går fra gammelt guld til mørk mahogni.

Duft

— »Fino«: Vinen skal have mindst to af følgende aromaer, der er specifikke for den biologiske lagring: grønne æbler, nødder eller gær (frisk brøddej). Den kan også have noter af fint træ, der er krydret med vin.

— »Amontillado«: nødder og/eller planter samt fint træ, der er krydret med vin.

— »Oloroso«: nødder og fint træ, der er krydret med vin. Den kan have karamelliserede noter og/eller aromaer af lak.

— »Palo Cortado«: nødder og fint træ, der er krydret med vin. Den kan have citrusnoter og/eller mælkeagtige noter.

Smag

— »Fino«: tør, kan være let syrlig og bitter.

— »Amontillado«: tør og afbalanceret, kan være let syrlig.

— »Oloroso«: tør og afbalanceret.

— »Palo Cortado«: tør og afbalanceret.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Virkeligt alkoholindhold (i % vol.):

»Fino«: ≥ 14 ≤ 17

»Amontillado«: ≥ 16 ≤ 22

»Oloroso«: ≥ 17 ≤ 22

»Palo Cortado«: ≥ 17 ≤ 22

Totalt sukkerindhold (g/l) udtrykt i glukose + fruktose: ≤ 4

Vine med benævnelsen »vino generoso« med angivelsen »Qualified Age«, som gennemgår særligt lange lagringsperioder på over 12 år, kan have et indhold af flygtige syrer på op til 35 meq/l. De kan også have et sukkerindhold på op til 9 g/l, forudsat at det totale syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter ikke er mere end 2 g/l lavere end sukkerindholdet.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hedvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vine med benævnelsen »vino generoso«:

— »Fino«: klar med toner, der går fra strågul til ravfarvet.

— »Amontillado«: klar med toner, der går fra lys gylden til ravfarvet.

— »Oloroso«: klar med toner, der går fra gammelt guld til mørk mahogni.

— »Palo Cortado«: klar med toner, der går fra gammelt guld til mørk mahogni.

Naturligt søde vine:

— Moscatel: toner, der går fra lys gylden til dyb mahogni.

— Pedro Ximénez: ibenholttoner af varierende intensitet.

— »Dulce«: toner, der går fra gylden til ibenholt.

Hedvine med benævnelsen »vino generoso de licor«:

— Pale Dry: toner, der går fra strågul til gylden.

— Pale Cream: toner, der går fra strågul til gylden.

— Medium: toner, der går fra ravfarvet til mørk kastanjefarvet.

— Cream: toner, der går fra kastanjefarvet til mørk mahogni.

Duft

Vine med benævnelsen »vino generoso«:

— »Fino«: Vinen skal have mindst to af følgende aromaer, der er specifikke for den biologiske lagring: grønne æbler, nødder eller gær (frisk brøddej). Den kan også have noter af fint træ, der er krydret med vin.

— »Amontillado«: nødder og/eller planter samt fint træ, der er krydret med vin.

— »Oloroso«: nødder og fint træ, der er krydret med vin. Den kan have karamelliserede noter og/eller aromaer af lak.

— »Palo Cortado«: nødder og fint træ, der er krydret med vin. Den kan have citrusnoter og/eller mælkeagtige noter.

Naturligt søde vine:

— Moscatel: hvide blomster og/eller citrusnoter.

— Pedro Ximénez: hovedsagelig rosinaromaer.

— »Dulce«: honningaromaer.

Hedvine med benævnelsen »vino generoso de licor«:

— Pale Dry: nødder og/eller gær (frisk brøddej).

— Pale Cream: nødder og/eller gær (frisk brøddej).

— Medium: karamelliserede og/eller nøddeagtige noter.

— Cream: nødder med noter af karamel og/eller rosiner.

Smag

Vine med benævnelsen »vino generoso«:

— »Fino«: tør, kan være let syrlig og bitter.

— »Amontillado«: tør og afbalanceret, kan være let syrlig.

— »Oloroso«: tør og afbalanceret.

— »Palo Cortado«: tør og afbalanceret.

Naturligt søde vine:

— Moscatel: sød, men afbalanceret.

— Pedro Ximénez: meget sød, men afbalanceret.

— »Dulce«: sød, men afbalanceret.

Hedvine med benævnelsen »vino generoso de licor«:

— Pale Dry: let sødlig.

— Pale Cream: sød.

— Medium: let sødlig.

— Cream: sød, men afbalanceret.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Virkeligt alkoholindhold (% vol.) og totalt sukkerindhold (g/l) udtrykt i glukose + fruktose:

»Fino«: ≥ 14 ≤ 17 og ≤ 4

»Amontillado«: ≥ 16 ≤ 22 og ≤ 4

»Oloroso«: ≥ 17 ≤ 22 og ≤ 4

»Palo Cortado«: ≥ 17 ≤ 22 og ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 og ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 og ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 og ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 og ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 og ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 og ≥ 160

»Dulce«: ≥ 15 ≤ 22 og ≥ 160

Vine med benævnelsen »vino generoso« med angivelsen »Qualified Age«, som gennemgår særligt lange lagringsperioder på over 12 år, kan have et indhold af flygtige syrer på op til 35 meq/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Retten til at fremstille vine med denne betegnelse er begrænset til 70 liter vin pr. 100 kg druer. Under lagringen skal alle vine lagres i egefade med en kapacitet på højst 1 000 liter. Alle vinene skal have en gennemsnitsalder på mindst to år for at kunne frigives. Hvad angår vine i kategori 3, »hedvin«, kan vinene efter eller under lagringsprocessen tilsættes alkohol eller blandes med andre vine eller med godkendte supplerende produkter. Hvad angår vine i kategori 1, »vin«, gælder der en undtagelse for »vino de color« (en blanding af vin og koncentreret druemost), som kan tilsættes til vine med benævnelsen »vino generoso«, der er fremstillet ved oxidativ lagring, for at justere den endelige farve.

I henhold til Kommissionens forordning (EU) 2019/934 af 12. marts 2019 må de supplerende produkter, der er nævnt i punkt b), c), d) og f) i afsnit C.4 i produktspecifikationen, kun anvendes til fremstilling af »vino generoso de licor«-vine. En undtagelse er »vino de color«, som kan tilsættes til vine med benævnelsen »vino generoso«, der er fremstillet ved oxidativ lagring, for at justere den endelige farve.

Der kan endvidere anvendes calciumsulfat til syring, når der er tale om hedvine, som er bestemt til at være tørre, inden for de grænseværdier, der er fastsat i gældende lovgivning.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Alle vine

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	11 428
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO – VIGIRIEGA

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jerez-Xérès-Sherry« udgøres af kommunerne Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija og San José del Valle og er beliggende i et område, der mod øst afgrænses af 5° 49' vestlig længde og mod nord af 36° 58' nordlig bredde. »Pagos« (vingårdene) anerkendes som mindre geografiske enheder, og deres nøjagtige afgrænsning kan ses på: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukter

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Produkter i kategori 1, »vin«, og produkter i kategori 3, »hedvin«, har samme tilknytning til deres oprindelse, da forskellen mellem dem er begrænset til, hvorvidt den traditionelle ønologiske fremgangsmåde med tilsætning af alkohol anvendes eller ej. For visse beskyttede vines vedkommende kan den erstattes med andre traditionelle teknikker såsom »asoleo« (soltørring) for at opnå det påkrævede alkoholindhold for de enkelte vintyper.

Vinenes egenskaber påvirkes i høj grad af områdets naturlige og menneskelige faktorer og er fælles for både kategori 1- og kategori 3-produkter, da de begge har den samme tilknytning til oprindelsen, og den eneste forskel mellem dem er, hvorvidt der tilsættes alkohol eller ej.

Det geografiske miljø har en direkte indvirkning på visse grundlæggende egenskaber ved vinene, såsom alkoholindhold og syreindhold. Disse er normalt moderate, selv om det afhænger af de specifikke vindyrkningsmetoder, der anvendes. Jordbunden i regionen er lokalt kendt som »albariza« og giver vine med en karakteristisk kridtagtig karakter. De er elegante og smagfulde med en god krop, og de har et stort potentiale til at udvikle sig over tid. Dette gør det muligt at fremstille vine med benævnelsen »vino generoso«, som i nogle tilfælde lagres i usædvanligt lang tid.

Generelt er en sund høst af høj kvalitet med en fremragende modenhed et resultat af den næsten fuldstændige mangel på nedbør i størstedelen af vinstokkenes vækstcyklus, de fremherskende tørre østenvinde og »albariza«-jordens store vandbindingsevne. Desuden har vinavlerne i århundreder beskæftiget sig med at identificere de druesorter, der er mest velegnede ikke blot til jordbunds- og klimaforholdene, men også til de særlige produktions- og lagringsprocesser. Alle de sorter, der anvendes til at fremstille vinene, og som bidrager væsentligt til deres unikke karakter, har siden tidernes morgen været perfekt tilpasset det afgrænsede område. Den vigtigste sort med hensyn til mængden er Palomino Fino. Den giver vinene et intenst terroirudtryk og en stor lagringsevne. Moscatel de Alejandría og Pedro Ximénez er druesorter med et højere sukker- og syreindhold, hvilket gør dem fremragende til at fremstille traditionelle naturlige søde vine og også giver de karakteristiske primære aromaer. De andre sorter, der anvendes, er altid lokale og fuldt ud tilpasset miljøet. Anvendelsen af traditionelle lokale sorter påvirker kort sagt vinenes karakter og giver dem et stort potentiale til at udvikle sig under lagringen.

Foruden de naturlige faktorer skal betydningen af de menneskelige faktorer understreges. Disse har givet anledning til en hel række originale vindyrkningsmetoder og ønologiske fremgangsmåder, der har direkte indflydelse på vinenes karakter. Egenskaberne omfatter de fremherskende tertiære aromaer fra den biologiske lagring, stor intensitet, balance og længde.

Hvad angår vine med benævnelsen »vino generoso«, er den biologiske lagring, dvs. lagringen under en »flor«-gærfilm, usædvanligt god takket være det traditionelle dynamiske blandingssystem, der er kendt som »criaderas y solera«. Vigtige er også de høje luftfugtighedsniveauer, som takket være den traditionelle arkitektur i regionen forstærkes af de regelmæssige natlige briser, der blæser igennem vingårdene fra Atlanterhavet. Klimaet er ligeledes gunstigt for vine, der gennemgår oxidativ lagring, da det mindsker den naturlige fordampning af vin, der lagres på fade.

Kategori af vinavlsprodukter

3. Hedvin

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske miljø har en direkte indvirkning på visse grundlæggende egenskaber ved vinene, såsom alkoholindhold og syreindhold. Disse er normalt moderate, selv om det afhænger af de specifikke vindyrkningsmetoder, der anvendes. Jordbunden i regionen er lokalt kendt som »albariza« og giver vine med en karakteristisk kridtagtig karakter. De er elegante og smagfulde med en god krop, og de har et stort potentiale til at udvikle sig over tid. Dette gør det muligt at fremstille vine med benævnelsen »vino generoso«, som i nogle tilfælde lagres i usædvanligt lang tid.

Generelt er en sund høst af høj kvalitet med en fremragende modenhed et resultat af den næsten fuldstændige mangel på nedbør i størstedelen af vinstokkenes vækstcyklus, de fremherskende tørre østenvinde og »albariza«-jordens store vandbindingsevne. Desuden har vinavlerne i århundreder beskæftiget sig med at identificere de druesorter, der er mest velegnede ikke blot til jordbunds- og klimaforholdene, men også til de særlige produktions- og lagringsprocesser. Alle de sorter, der anvendes til at fremstille vinene, og som bidrager væsentligt til deres unikke karakter, har siden tidernes morgen været perfekt tilpasset det afgrænsede område. Den vigtigste sort med hensyn til mængden er Palomino Fino. Den giver vinene et intenst terroirudtryk og en stor lagringsevne. Moscatel de Alejandría og Pedro Ximénez er druesorter med et højere sukker- og syreindhold, hvilket gør dem fremragende til at fremstille traditionelle naturlige søde vine og også giver de karakteristiske primære aromaer. De andre sorter, der anvendes, er altid lokale og fuldt ud tilpasset miljøet. Anvendelsen af traditionelle lokale sorter påvirker kort sagt vinenes karakter og giver dem et stort potentiale til at udvikle sig under lagringen.

Foruden de naturlige faktorer skal betydningen af de menneskelige faktorer understreges. Disse har givet anledning til en hel række originale vindyrkningsmetoder og ønologiske fremgangsmåder, der har direkte indflydelse på vinenes karakter. Egenskaberne omfatter de fremherskende tertiære aromaer fra den biologiske lagring, stor intensitet, balance og længde.

Hvad angår vine med benævnelsen »vino generoso«, er den biologiske lagring, dvs. lagringen under en »flor«-gærfilm, usædvanligt god takket være det traditionelle dynamiske blandingssystem, der er kendt som »criaderas y solera«. Vigtige er også de høje luftfugtighedsniveauer, som takket være den traditionelle arkitektur i regionen forstærkes af de regelmæssige natlige briser, der blæser igennem vingårdene fra Atlanterhavet. Klimaet er ligeledes gunstigt for vine, der gennemgår oxidativ lagring, da det mindsker den naturlige fordampning af vin, der lagres på fade.

For naturligt søde vine er de primære sorter, der anvendes, meget aromatiske med balance mellem alkohol- og syreindholdet som følge af de fremherskende klimaforhold. Dette gør det muligt at fremstille vine med et betydeligt sukkerindhold, men som på trods af dette er meget afbalancerede i munden. Desuden giver den traditionelle praksis med »asoleo« vine med en større koncentration af både sukker og syre, hvilket giver dem yderligere aromaer af meget moden frugt og en særligt fed tekstur.

Endelig fremstilles vine med benævnelsen »vino generoso de licor« ved at forstærke de førnævnte vine, dvs. ved at tilsætte alkohol. De har derfor de samme egenskaber som disse vine, der, som det er beskrevet, er tæt forbundet med det geografiske miljø. Desuden er tilsætning af alkohol i sig selv en århundredgammel praksis på vingårdene. Dens oprindelse er også knyttet til den stærke tradition for eksport fra denne vinproducerende region. Vinhandlerne havde brug for vine, der specifikt var »designet« til at tilfredsstille forskellig smag, og de var baseret på vine med benævnelsen »vino generoso« blandet med naturligt søde vine.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/undtagelsens betegnelse

EMBALLERING PÅ OPRINDELSESSTEDET

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

For at sikre, at vinenes særlige kendetegn og kvalitet bevares, og for at undgå eventuelle organoleptiske forringelser som følge af transport til andre områder skal aftapningen finde sted i det afgrænsede produktionsområde.

Kravets/undtagelsens betegnelse

MÆRKNING

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

En af følgende betegnelser skal angives alene på mærkningen med skrifttegn og i en størrelse, der gør den letlæselig: »Jerez-Xérès-Sherry« eller »Jerez«, »Xérès« eller »Sherry«.

Vintypen skal altid stå på en særskilt linje med letlæselige skrifttegn. Den må ikke ledsages af noget adjektiv på samme linje. Hvis vintypen består af to ord, skal de være angivet med samme skrifttype og skriftstørrelse og stå i samme synsfelt.

Der er fastsat betingelser for anvendelsen af visse fakultative udtryk vedrørende sødme, farve, lagring, druernes oprindelse og produktionsmetoden.

Henvisninger på mærkningen til mindre geografiske enheder (vingårde), hvis navn forekommer i to kommuner, skal ledsages af navnet på den kommune, som vingården tilhører.

Den større geografiske enhed »Andalucía« kan angives.

Flaskerne skal være forsynet med kvalitetssegl, der er udstedt af kontrolorganet, eller sekundære etiketter med et særligt kendetegn og en alfanumerisk identifikationskode i overensstemmelse med de regler, der er fastsat af kontrolorganet.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://lajunta.es/6eno9