Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4549

26.8.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/4549)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

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

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1483-AM07 — 27 Μαΐου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων. Γενική Διεύθυνση Τροφίμων. Γενική Υποδιεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Εργαστηρίων Αγροδιατροφικών Προϊόντων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αρμόδια αρχή θεωρεί ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος της ΠΟΠ «Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry» αποτελεί συνήθη τροποποίηση· δεν μπορεί να θεωρηθεί ενωσιακή τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν αντιστοιχεί σε καμία από τις περιπτώσεις που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 για τις γεωγραφικές ενδείξεις. Πιο συγκεκριμένα: δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη· δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή· δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή

Στην κατηγορία των οίνων λικέρ, η περιγραφή των οίνων λικέρ που φέρουν την ένδειξη «vino generoso de licor» τροποποιείται ώστε να αποκτήσει μεγαλύτερη σαφήνεια και να προσαρμοστεί στον νέο ορισμό της προστατευόμενης παραδοσιακής ένδειξης της ίδιας ονομασίας.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο Β.1 των προδιαγραφών προϊόντος. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟΝ ΑΠΟΚΤΗΜΕΝΟ ΑΛΚΟΟΛΙΚΟ ΤΙΤΛΟ

Περιγραφή

Ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των οίνων που φέρουν την ένδειξη «Fino» (οίνοι των κατηγοριών 1 και 3) και «Pale Cream» (οίνοι της κατηγορίας 3) μειώνεται από 15 % σε 14 %.

Αυτό είναι δυνατό, παρά το γεγονός ότι περιλαμβάνονται ορισμένοι οίνοι λικέρ, διότι η παρούσα ΠΟΠ περιλαμβάνεται στον κατάλογο των οίνων λικέρ που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, των οποίων ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος του παλαιωμένου οίνου είναι τουλάχιστον 14 % κατ' όγκο και χαμηλότερος από 15 % κατ' όγκο, όπως ορίζεται στο παράρτημα III προσάρτημα 1 τμήμα Γ του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής, της 12ης Μαρτίου 2019. Τα προϊόντα που καλύπτονται από την εν λόγω παρέκκλιση πρέπει να προσδιορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο Β.2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Περιγραφή

Η περιγραφή της εμφάνισης των οίνων Moscatel τροποποιείται και η απόχρωση «κάστανο» αντικαθίσταται από τη απόχρωση «απαλό χρυσαφί».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο Β.3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 6 του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ

Περιγραφή

Μέχρι σήμερα όλα τα σταφύλια από αμπελώνες που παρήγαγαν πάνω από 14 285 kg/ha μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή προστατευόμενων οίνων, αλλά μόνο μετά τη μεταποίησή τους σε ένα από τα συμπληρωματικά προϊόντα που περιγράφονται στην ενότητα Γ.4 των προδιαγραφών προϊόντος. Η συγκεκριμένη τροποποίηση μειώνει το όριο αυτό σε 12 570 kg/ha. Ωστόσο, το νέο αυτό όριο δεν θα αρχίσει να ισχύει πριν από την περίοδο εμπορίας 2028/29. Μέχρι τότε θα εξακολουθήσει να ισχύει το όριο των 14 285 kg/ha.

Επιπλέον, διευκρινίζεται ότι η μέγιστη παραγωγή ανά εκτάριο μπορεί να αφορά νωπά σταφύλια ή σταφύλια που έχουν αποξηρανθεί στον ήλιο.

Εισάγεται επίσης η δυνατότητα για το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, ανάλογα με τις περιστάσεις, να συμφωνεί στη μείωση του ανώτατου ορίου παραγωγής για κάθε περίοδο εμπορίας έως και κατά 20 %. Η συμφωνία αυτή πρέπει να εγκρίνεται πριν από την 1η Οκτωβρίου της προηγούμενης περιόδου εμπορίας.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα σημεία Ε και Η.2 και τις πρόσθετες/μεταβατικές διατάξεις των προδιαγραφών προϊόντος. Το ενιαίο έγγραφο δεν επηρεάζεται.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

ΝΕΕΣ ΜΙΚΡΟΤΕΡΕΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Περιγραφή

Το παράρτημα 2 [Κατάλογος των κτημάτων στην οριοθετημένη περιοχή (μικρότερες γεωγραφικές ενότητες)] των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ώστε να προστεθούν τα ακόλουθα κτήματα: «Torre de Cera» στην Jerez de la Frontera και «Encinilla-Grija» και «Loma de Vejines» στον δήμο Lebrija.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το παράρτημα 2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο, καθώς οι πληροφορίες σχετικά με τις εν λόγω μικρότερες γεωγραφικές ενότητες, για λόγους μεγέθους, παρέχονται μέσω του συνδέσμου που υπήρχε ήδη στο ενιαίο έγγραφο.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

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

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-A1483-AM07 — 27 Μαΐου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος (οίνοι με την ένδειξη «vino generoso»)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

— «Fino»: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από αχυροκίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

— «Amontillado»: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από απαλό χρυσαφί έως κεχριμπαρένιο.

— «Oloroso»: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από βαθύ χρυσαφί έως χρώμα σκούρου μαονιού.

— «Palo Cortado»: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από βαθύ χρυσαφί έως χρώμα σκούρου μαονιού.

Άρωμα

— «Fino»: ο οίνος πρέπει να αναδίδει τουλάχιστον δύο από τα ακόλουθα αρώματα που χαρακτηρίζουν τη βιολογική παλαίωση: πράσινο μήλο, ξηροί καρποί ή μαγιά (νωπή ζύμη ψωμιού). Μπορεί επίσης να έχει νότες εκλεκτού ξύλου που έχει εμποτιστεί με οίνο.

— «Amontillado»: ξηροί καρποί και/ή φυτά καθώς και εκλεκτό ξύλο που έχει εμποτιστεί με οίνο.

— «Oloroso»: ξηροί καρποί και εκλεκτό ξύλο που έχει εμποτιστεί με οίνο· μπορεί να έχουν καραμελωμένες νότες και/ή αρώματα βερνικιού.

— «Palo Cortado»: ξηροί καρποί και εκλεκτό ξύλο που έχει εμποτιστεί με οίνο· μπορεί να έχουν νότες εσπεριδοειδών και/ή γαλακτικές νότες.

Γεύση

— «Fino»: ξηρή, μπορεί να είναι ελαφρώς όξινη και πικρή.

— «Amontillado»: ξηρή και ισορροπημένη, μπορεί να είναι ελαφρώς όξινη.

— «Oloroso»: ξηρή και ισορροπημένη.

— «Palo Cortado»: ξηρή και ισορροπημένη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):

«Fino»: ≥ 14 ≤ 17

«Amontillado»: ≥ 16 ≤ 22

«Oloroso»: ≥ 17 ≤ 22

«Palo Cortado»: ≥ 17 ≤ 22

Ολικά σάκχαρα (g/l) εκφρασμένα σε γλυκόζη + φρουκτόζη: ≤ 4

Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «vino generoso» με «πιστοποιημένη παλαίωση», οι οποίοι υποβάλλονται σε ιδιαίτερα μακρές περιόδους παλαίωσης, άνω των 12 ετών, μπορεί να έχουν επίπεδα πτητικής οξύτητας έως 35 meq/l. Μπορούν επίσης να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα έως 9 g/l, υπό την προϋπόθεση ότι η ολική περιεκτικότητα σε οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν υπολείπεται της περιεκτικότητας σε σάκχαρα για περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος λικέρ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οίνοι με την ένδειξη «vino generoso»:

— «Fino»: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από αχυροκίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

— «Amontillado»: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από απαλό χρυσαφί έως κεχριμπαρένιο.

— «Oloroso»: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από βαθύ χρυσαφί έως χρώμα σκούρου μαονιού.

— «Palo Cortado»: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από βαθύ χρυσαφί έως χρώμα σκούρου μαονιού.

Φυσικώς γλυκοί οίνοι:

— Moscatel: τόνοι που ποικίλλουν από απαλό χρυσαφί έως το χρώμα του σκούρου μαονιού.

— Pedro Ximénez: εβένινοι τόνοι ποικίλης έντασης.

— «Dulce»: τόνοι που ποικίλλουν από χρυσαφί έως εβένινο.

Οίνοι λικέρ με την ένδειξη «vino generoso de licor»:

— Pale Dry: τόνοι που ποικίλλουν από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί.

— Pale Cream: τόνοι που ποικίλλουν από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί.

— Medium: τόνοι που ποικίλλουν από κεχριμπαρένιο έως σκούρο καστανό.

— Cream: τόνοι που ποικίλλουν από καστανό έως το χρώμα του σκούρου μαονιού.

Άρωμα

Οίνοι με την ένδειξη «vino generoso»:

— «Fino»: ο οίνος πρέπει να αναδίδει τουλάχιστον δύο από τα ακόλουθα αρώματα που χαρακτηρίζουν τη βιολογική παλαίωση: πράσινο μήλο, ξηροί καρποί ή μαγιά (νωπή ζύμη ψωμιού). Μπορεί επίσης να έχει νότες εκλεκτού ξύλου που έχει εμποτιστεί με οίνο.

— «Amontillado»: ξηροί καρποί και/ή φυτά καθώς και εκλεκτό ξύλο που έχει εμποτιστεί με οίνο.

— «Oloroso»: ξηροί καρποί και εκλεκτό ξύλο που έχει εμποτιστεί με οίνο· μπορεί να έχουν καραμελωμένες νότες και/ή αρώματα βερνικιού.

— «Palo Cortado»: ξηροί καρποί και εκλεκτό ξύλο που έχει εμποτιστεί με οίνο· μπορεί να έχουν νότες εσπεριδοειδών και/ή γαλακτικές νότες.

Φυσικώς γλυκοί οίνοι:

— Moscatel: λευκά άνθη και/ή νότες εσπεριδοειδών.

— Pedro Ximénez: κυρίως αρώματα σταφίδας.

— «Dulce»: αρώματα μελιού.

Οίνοι λικέρ με την ένδειξη «vino generoso de licor»:

— Pale Dry: ξηροί καρποί και/ή μαγιά (νωπή ζύμη ψωμιού).

— Pale Cream: ξηροί καρποί και/ή μαγιά (νωπή ζύμη ψωμιού).

— Medium: καραμελωμένες νότες και/ή νότες ξηρών καρπών.

— Cream: ξηροί καρποί με νότες καραμέλας και/ή σταφίδας.

Γεύση

Οίνοι με την ένδειξη «vino generoso»:

— «Fino»: ξηρή, μπορεί να είναι ελαφρώς όξινη και πικρή.

— «Amontillado»: ξηρή και ισορροπημένη, μπορεί να είναι ελαφρώς όξινη.

— «Oloroso»: ξηρή και ισορροπημένη.

— «Palo Cortado»: ξηρή και ισορροπημένη.

Φυσικώς γλυκοί οίνοι:

— Moscatel: γλυκιά αλλά ισορροπημένη.

— Pedro Ximénez: πολύ γλυκιά αλλά ισορροπημένη.

— «Dulce»: γλυκιά αλλά ισορροπημένη.

Οίνοι λικέρ με την ένδειξη «vino generoso de licor»:

— Pale Dry: ελαφρώς γλυκιά.

— Pale Cream: γλυκιά.

— Medium: ελαφρώς γλυκιά.

— Cream: γλυκιά αλλά ισορροπημένη.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (% vol) και ολικά σάκχαρα (g/l) εκφραζόμενα σε γλυκόζη + φρουκτόζη:

«Fino»: ≥ 14 ≤ 17 και ≤ 4

«Amontillado»: ≥16 ≤ 22 και ≤ 4

«Oloroso»: ≥17 ≤ 22 και ≤ 4

«Palo Cortado»: ≥17 ≤ 22 και ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 και ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 και ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 και ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 και ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 και ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 και ≥ 160

«Dulce»: ≥ 15 ≤ 22 και ≥ 160

Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «vino generoso» με «πιστοποιημένη παλαίωση», οι οποίοι υποβάλλονται σε ιδιαίτερα μακρές περιόδους παλαίωσης, άνω των 12 ετών, μπορεί να έχουν επίπεδα πτητικής οξύτητας έως 35 meq/l.

☑ Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Το δικαίωμα παραγωγής οίνων που καλύπτονται από την εν λόγω ονομασία περιορίζεται σε 70 λίτρα οίνου ανά 100 kg σταφυλιών. Όλα τα αποθέματα οίνου που ωριμάζουν πρέπει να αποθηκεύονται σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 1 000 λίτρων. Όλοι οι οίνοι πρέπει να έχουν ελάχιστη μέση ηλικία δύο ετών για να είναι επιλέξιμοι για διάθεση προς κατανάλωση. Στην περίπτωση της κατηγορίας 3 «Οίνος λικέρ», οι οίνοι μπορούν, μετά ή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παλαίωσης, να εμπλουτίζονται ή να αναμειγνύονται με άλλους οίνους ή με επιτρεπόμενα συμπληρωματικά προϊόντα. Στην περίπτωση της κατηγορίας 1 «Οίνος», προβλέπεται εξαίρεση για το «vino de color» (μείγμα οίνου και συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών), το οποίο μπορεί να προστεθεί στους οίνους με την ένδειξη «vino generoso» που παράγονται με οξειδωτική παλαίωση, προκειμένου να προσαρμοστεί το τελικό χρώμα.

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής, της 12ης Μαρτίου 2019, τα συμπληρωματικά προϊόντα που αναφέρονται στην ενότητα Γ.4 στοιχεία β), γ), δ) και στ) των προδιαγραφών προϊόντος μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για την παραγωγή οίνων «vino generoso de licor». Εξαίρεση αποτελεί το «vino de color», το οποίο μπορεί να προστεθεί στους οίνους με την ένδειξη «vino generoso» που παράγονται με οξειδωτική παλαίωση, προκειμένου να προσαρμοστεί το τελικό χρώμα.

Ομοίως, μπορεί να χρησιμοποιείται θειικό ασβέστιο για την αύξηση της οξύτητας στην περίπτωση οίνων λικέρ που προορίζονται για ξηρή οινοποίηση, εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Όλοι οι οίνοι

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	11 428
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή των οίνων ΠΟΠ «Jerez-Xérès-Sherry» αποτελείται από τους δήμους Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija και San José del Valle, οι οποίοι βρίσκονται εντός περιοχής που συνορεύει ανατολικά με τον μεσημβρινό του Γκρίνουϊτς 5° 49′ δυτικά και βόρεια με τον παράλληλο 36° 58′ βόρεια. Οι «pagos» (αμπελουργικές εκτάσεις) που αναγνωρίζονται ως μικρότερες γεωγραφικές ενότητες καθώς και η ακριβής οριοθέτησή τους διατίθενται στη διεύθυνση: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Τα προϊόντα της κατηγορίας 1 «Οίνος» και εκείνα της κατηγορίας 3 «Οίνος λικέρ» έχουν τον ίδιο δεσμό με την προέλευσή τους, δεδομένου ότι η διαφορά τους περιορίζεται στη χρήση ή μη της παραδοσιακής οινολογικής πρακτικής του εμπλουτισμού, η οποία, σε ορισμένους προστατευόμενους οίνους, μπορεί να αντικατασταθεί από άλλες παραδοσιακές τεχνικές, όπως το «asoleo» (ξήρανση στον ήλιο), για την επίτευξη των επιπέδων αλκοολικού τίτλου που απαιτούνται για κάθε τύπο οίνου.

Τα χαρακτηριστικά των οίνων επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες της περιοχής και είναι κοινά τόσο για τα προϊόντα της κατηγορίας 1 όσο και για τα προϊόντα της κατηγορίας 3, καθώς αμφότερα έχουν τον ίδιο δεσμό με την προέλευση, με τη μόνη διαφορά μεταξύ τους να είναι η χρήση ή μη της πρακτικής του εμπλουτισμού.

Το γεωγραφικό περιβάλλον έχει άμεση επίδραση σε ορισμένα βασικά χαρακτηριστικά των οίνων, όπως ο αλκοολικός τίτλος και η οξύτητα. Τα επίπεδα των εν λόγω παραμέτρων είναι συνήθως μέτρια, παρότι αυτό εξαρτάται από τις ειδικές αμπελουργικές πρακτικές που εφαρμόζονται. Τα εδάφη που απαντούν στην περιοχή είναι γνωστά με την τοπική ονομασία «albariza» και παράγουν οίνους με ιδιαίτερο ασβεστώδη χαρακτήρα. Είναι κομψοί και γευστικοί με καλό σώμα, και έχουν μεγάλες δυνατότητες εξέλιξης με την πάροδο του χρόνου. Χάρη στα χαρακτηριστικά αυτά, είναι δυνατή η παραγωγή οίνων με την ένδειξη «vino generoso», οι οποίοι, σε ορισμένες περιπτώσεις, παλαιώνονται για εξαιρετικά μεγάλο χρονικό διάστημα.

Γενικά, τα υγιή και υψηλής ποιότητας συγκομιζόμενα σταφύλια εξαιρετικής ωριμότητας είναι αποτέλεσμα της σχεδόν πλήρους απουσίας βροχοπτώσεων κατά το μεγαλύτερο μέρος του βλαστικού κύκλου των αμπέλων· των ξηρών ανατολικών ανέμων που επικρατούν· και της ικανότητας συγκράτησης της υγρασίας που έχουν τα εδάφη «albariza». Επιπλέον, οι αμπελουργοί προσπαθούν επί αιώνες να προσδιορίσουν τις ποικιλίες αμπέλων που είναι οι πλέον κατάλληλες τόσο για τις εδαφοκλιματικές συνθήκες όσο και για τις ιδιαίτερες διαδικασίες παραγωγής και παλαίωσης. Όλες οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων, οι οποίες συμβάλλουν σημαντικά στον μοναδικό χαρακτήρα τους, είναι πλήρως εγκλιματισμένες στην οριοθετημένη περιοχή από αμνημονεύτων χρόνων. Η κυριότερη ποικιλία από άποψη ποσότητας είναι η Palomino Fino. Δίνει στους οίνους την έντονη έκφραση του οινοπεδίου και μεγάλη ικανότητα παλαίωσης. Οι ποικιλίες Moscatel de Alejandría και Pedro Ximénez είναι ποικιλίες αμπέλων με υψηλότερα επίπεδα σακχάρων και οξύτητας, στοιχεία που τις καθιστούν εξαιρετικές για την παραγωγή παραδοσιακών φυσικών γλυκών οίνων αλλά τους δίνουν επίσης τα χαρακτηριστικά πρωτογενή τους αρώματα. Οι άλλες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι πάντοτε τοπικές και τέλεια εγκλιματισμένες στο περιβάλλον. Με λίγα λόγια, η χρήση παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών επηρεάζει τον χαρακτήρα των οίνων και τους παρέχει μεγάλες δυνατότητες εξέλιξης κατά τη διάρκεια της παλαίωσης.

Εκτός από τους φυσικούς παράγοντες, πρέπει να τονιστεί η σημασία των ανθρώπινων παραγόντων. Οι εν λόγω παράγοντες έχουν δημιουργήσει ένα ευρύ σύνολο γνήσιων αμπελουργικών και οινολογικών πρακτικών που επηρεάζουν άμεσα τον χαρακτήρα των οίνων. Στα χαρακτηριστικά συγκαταλέγονται η επικράτηση των τριτογενών αρωμάτων από τη βιολογική παλαίωση, η μεγάλη ένταση, η ισορροπία και η διάρκεια.

Στην περίπτωση των οίνων με την ένδειξη «vino generoso», η βιολογική παλαίωση, δηλαδή η παλαίωση κάτω από ζυμομύκητες που σχηματίζουν μεμβράνη («flor»), υποστηρίζεται σε εξαιρετικό βαθμό από το παραδοσιακό δυναμικό σύστημα ανάμειξης που είναι γνωστό ως «criaderas y solera». Σημαντικά είναι επίσης τα υψηλά επίπεδα υγρασίας τα οποία, χάρη στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική της περιοχής, ενισχύονται από τη νυχτερινή αύρα από τον Ατλαντικό Ωκεανό που φυσάει τακτικά στα οινοποιεία. Το κλίμα είναι εξίσου επωφελές για τους οίνους που υποβάλλονται σε οξειδωτική παλαίωση, καθώς μειώνει τη φυσική εξάτμιση του οίνου που παλαιώνεται σε βαρέλια.

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

3. Οίνος λικέρ

Περίληψη του δεσμού

Το γεωγραφικό περιβάλλον έχει άμεση επίδραση σε ορισμένα βασικά χαρακτηριστικά των οίνων, όπως ο αλκοολικός τίτλος και η οξύτητα. Τα επίπεδα των εν λόγω παραμέτρων είναι συνήθως μέτρια, παρότι αυτό εξαρτάται από τις ειδικές αμπελουργικές πρακτικές που εφαρμόζονται. Τα εδάφη που απαντούν στην περιοχή είναι γνωστά με την τοπική ονομασία «albariza» και παράγουν οίνους με ιδιαίτερο ασβεστώδη χαρακτήρα. Είναι κομψοί και γευστικοί με καλό σώμα, και έχουν μεγάλες δυνατότητες εξέλιξης με την πάροδο του χρόνου. Χάρη στα χαρακτηριστικά αυτά, είναι δυνατή η παραγωγή οίνων με την ένδειξη «vino generoso», οι οποίοι, σε ορισμένες περιπτώσεις, παλαιώνονται για εξαιρετικά μεγάλο χρονικό διάστημα.

Γενικά, τα υγιή και υψηλής ποιότητας συγκομιζόμενα σταφύλια εξαιρετικής ωριμότητας είναι αποτέλεσμα της σχεδόν πλήρους απουσίας βροχοπτώσεων κατά το μεγαλύτερο μέρος του βλαστικού κύκλου των αμπέλων· των ξηρών ανατολικών ανέμων που επικρατούν· και της ικανότητας συγκράτησης της υγρασίας που έχουν τα εδάφη «albariza». Επιπλέον, οι αμπελουργοί προσπαθούν επί αιώνες να προσδιορίσουν τις ποικιλίες αμπέλων που είναι οι πλέον κατάλληλες τόσο για τις εδαφοκλιματικές συνθήκες όσο και για τις ιδιαίτερες διαδικασίες παραγωγής και παλαίωσης. Όλες οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων, οι οποίες συμβάλλουν σημαντικά στον μοναδικό χαρακτήρα τους, είναι πλήρως εγκλιματισμένες στην οριοθετημένη περιοχή από αμνημονεύτων χρόνων. Η κυριότερη ποικιλία από άποψη ποσότητας είναι η Palomino Fino. Δίνει στους οίνους την έντονη έκφραση του οινοπεδίου και μεγάλη ικανότητα παλαίωσης. Οι ποικιλίες Moscatel de Alejandría και Pedro Ximénez είναι ποικιλίες αμπέλων με υψηλότερα επίπεδα σακχάρων και οξύτητας, στοιχεία που τις καθιστούν εξαιρετικές για την παραγωγή παραδοσιακών φυσικών γλυκών οίνων αλλά τους δίνουν επίσης τα χαρακτηριστικά πρωτογενή τους αρώματα. Οι άλλες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι πάντοτε τοπικές και τέλεια εγκλιματισμένες στο περιβάλλον. Με λίγα λόγια, η χρήση παραδοσιακών τοπικών ποικιλιών επηρεάζει τον χαρακτήρα των οίνων και τους παρέχει μεγάλες δυνατότητες εξέλιξης κατά τη διάρκεια της παλαίωσης.

Εκτός από τους φυσικούς παράγοντες, πρέπει να τονιστεί η σημασία των ανθρώπινων παραγόντων. Οι εν λόγω παράγοντες έχουν δημιουργήσει ένα ευρύ σύνολο γνήσιων αμπελουργικών και οινολογικών πρακτικών που επηρεάζουν άμεσα τον χαρακτήρα των οίνων. Στα χαρακτηριστικά συγκαταλέγονται η επικράτηση των τριτογενών αρωμάτων από τη βιολογική παλαίωση, η μεγάλη ένταση, η ισορροπία και η διάρκεια.

Στην περίπτωση των οίνων με την ένδειξη «vino generoso», η βιολογική παλαίωση, δηλαδή η παλαίωση κάτω από ζυμομύκητες που σχηματίζουν μεμβράνη («flor»), υποστηρίζεται σε εξαιρετικό βαθμό από το παραδοσιακό δυναμικό σύστημα ανάμειξης που είναι γνωστό ως «criaderas y solera». Σημαντικά είναι επίσης τα υψηλά επίπεδα υγρασίας τα οποία, χάρη στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική της περιοχής, ενισχύονται από τη νυχτερινή αύρα από τον Ατλαντικό Ωκεανό που φυσάει τακτικά στα οινοποιεία. Το κλίμα είναι εξίσου επωφελές για τους οίνους που υποβάλλονται σε οξειδωτική παλαίωση, καθώς μειώνει τη φυσική εξάτμιση του οίνου που παλαιώνεται σε βαρέλια.

Όσον αφορά τους φυσικούς γλυκούς οίνους, οι κύριες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι εξαιρετικά αρωματικές, με ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας ως αποτέλεσμα των κλιματικών συνθηκών που επικρατούν. Τα στοιχεία αυτά επιτρέπουν την παραγωγή οίνων με σημαντική περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οι οποίοι, παρά το γεγονός αυτό, είναι πολύ ισορροπημένοι στο στόμα. Επιπροσθέτως, η παραδοσιακή πρακτική του «asoleo» παράγει οίνους με μεγαλύτερη συγκέντρωση σακχάρων και οξύτητας, τα οποία τους προσδίδουν πρόσθετα χαρακτηριστικά πολύ ώριμων φρούτων και ιδιαίτερα λιπαρή υφή.

Τέλος, στην περίπτωση των οίνων με την ένδειξη «vino generoso», αυτοί παρασκευάζονται με τον εμπλουτισμό των προαναφερθέντων οίνων. Συνεπώς έχουν τα χαρακτηριστικά των εν λόγω οίνων, οι οποίοι, όπως είδαμε, συνδέονται στενά με το γεωγραφικό περιβάλλον. Επιπλέον, ο ίδιος ο εμπλουτισμός αποτελεί πρακτική που χρησιμοποιείται εδώ και αιώνες στα οινοποιεία. Η προέλευσή του συνδέεται επίσης με την ισχυρή παράδοση εξαγωγών από την εν λόγω αμπελουργική περιοχή. Οι οινέμποροι χρειάζονταν οίνους «σχεδιασμένους» ειδικά για την ικανοποίηση διαφορετικών προτιμήσεων, με βάση την ανάμειξη οίνων με την ένδειξη «vino generoso» με φυσικώς γλυκούς οίνους.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΠΗΓΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Για να διασφαλιστεί η διατήρηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και της ποιότητας των οίνων και για να αποφευχθεί ενδεχόμενη οργανοληπτική αλλοίωση λόγω της μεταφοράς σε άλλες περιοχές, η εμφιάλωση πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Μία από τις ακόλουθες ενδείξεις περιλαμβάνεται στην επισήμανση χωριστά, με χαρακτήρες και μέγεθος που την καθιστούν ευανάγνωστη: «Jerez-Xérès-Sherry» ή «Jerez» ή «Xérès» ή «Sherry».

Ο τύπος οίνου εμφανίζεται πάντα σε μία γραμμή, χωριστά, με ευανάγνωστους χαρακτήρες. Δεν μπορεί να συνοδεύεται στην ίδια γραμμή από κανένα επίθετο. Όταν ο τύπος οίνου αποτελείται από δύο λέξεις, πρέπει να εμφανίζονται με τον ίδιο τύπο και μέγεθος γραμμάτων και στο ίδιο οπτικό πεδίο.

Υπάρχουν ρυθμιζόμενες προϋποθέσεις για τη χρήση ορισμένων προαιρετικών ενδείξεων που σχετίζονται με τη γλυκύτητα, το χρώμα, την παλαίωση, την προέλευση των σταφυλιών και τη μέθοδο παραγωγής.

Οι αναφορές στην επισήμανση σε μικρότερες γεωγραφικές ενότητες (κτήματα) των οποίων το όνομα εμφανίζεται σε δύο δήμους πρέπει να συνοδεύονται από το όνομα του δήμου στον οποίο ανήκει το κτήμα.

Μπορεί να αναφέρεται η μεγαλύτερη γεωγραφική ενότητα «Andalucía».

Οι φιάλες πρέπει να φέρουν σφραγίδες ποιότητας που χορηγούνται από το ρυθμιστικό συμβούλιο ή συμπληρωματικές ετικέτες με διακριτικό σήμα και αλφαριθμητικό κωδικό αναγνώρισης, σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://lajunta.es/6eno9