C/2026/4549

26.8.2026

**Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4**

(C/2026/4549)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)**

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

**ELi viitenumber: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026**

1. **Toote nimetus**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☐ põllumajandustooted

☑ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

*Nimi*

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeerium, toiduainete eest vastutav peadirektoraat, toidukvaliteedi kontrolli ja põllumajandusliku toidutööstuse laborite osakond

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Pädev asutus leiab, et kõik kaitstud päritolunimetuse „Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“ tootespetsifikaadis tehtud muudatused kujutavad endast tootespetsifikaadi standardmuudatust ja neid ei saa käsitada liidu muudatusena, kuna need ei vasta ühelegi määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud olukorrale, st nendega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias, ohtu, et kaob seos geograafilise piirkonnaga, ega lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

*Pealkiri*

MUUDATUSED VEINITÜÜPIDES

*Kirjeldus*

Likööorveinide puhul on muudetud veinitüübi „vino generoso de licor“ (kvaliteetlikööorveinide) kirjeldust, et muuta see selgemaks ja viia see kooskõlla sama kaitstud traditsioonilise nimetuse uue määratlusega.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti B.1, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

TEGELIKU ALKOHOLISISALDUSE MUUTMINE

*Kirjeldus*

Veinide „Fino“ (1. ja 3. kategooria veinid) ja „Pale Cream“ (3. kategooria veinid) minimaalset tegelikku alkoholisisaldust on vähendatud 15 mahuprotsendilt 14 mahuprotsendile.

See on võimalik ka juhul, kui hõlmatud on teatavad likööorveinid, kuna kõnealune KPN on kantud komisjoni 12. märtsi 2019. aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/934 III lisa 1. liite C osas esitatud nende kaitstud päritolunimetusega likööorveinide loetellu, mille laagerdunud veini tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 14 mahuprotsenti, kuid alla 15 mahuprotsendi. Tootespetsifikaadis tuleb täpsustada, milliste toodete suhtes seda erandit kohaldatakse.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti B.2 ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

ORGANOLEPTILISTE KIRJELDUSTEGA SEOTUD MUUDATUSED

*Kirjeldus*

„Moscateli“ tüüpi veinide visuaalse välimuse kirjeldust on muudetud, asendades kastanpruuni (castaño) tooni kahvatukuldse (dorado pálido) tooniga.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti B.3 ja muudetakse koonddokumendi punkti 6.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

MAKSIMAALSE TOODANGUMAHU MUUTMINE HEKTARI KOHTA

*Kirjeldus*

Seni võib kaitstud veinide tootmiseks kasutada kõiki viinamarju, mis on pärit viinamarjaistandustest, mille toodang ületab 14 285 kg/ha, tingimusel et need on eelnevalt töödeldud üheks tootespetsifikaadi punktis C.4 kirjeldatud täiendavaks tooteks. Selle muudatusega vähendatakse nimetatud piirmäära 12 570 kilogrammini hektari kohta. Seda uut piirmäära kohaldatakse siiski alles alates 2028/2029. turustusaastast. Kuni selle ajani jääb kehtima piirmäär 14 285 kg/ha.

Lisaks on täpsustatud, et maksimaalne toodang hektari kohta võib hõlmata värskeid või päikese käes kuivatatud viinamarju.

Samuti on lisatud võimalus, et reguleeriv asutus võib sõltuvalt asjaoludest otsustada vähendada tootmise ülempiiri igal turustusaastal kuni 20 % võrra. Selline otsus peab olema vastu võetud enne eelmise turustusaasta 1. oktoobrit.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkte E, H.2 ning täiendavaid ja üleminekusätteid, muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

*Pealkiri*

UUED VÄIKSEMAD GEOGRAAFILISED ÜKSUSED

*Kirjeldus*

Tootespetsifikaadi 2. LISA „Määratletud piirkonna viinamarjaistanduste“ (väiksemate geograafiliste üksuste) loetelu on muudetud, lisades sinna järgmised üksused: Torre de Cera, mis asub Jerez de la Fronteras, ning Encinilla-Grija ja Loma de Vejines, mis asub Lebrija omavalitsusüksuse territooriumil.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi 2. lisa ja see muudatus ei mõjuta koonddokumenti, kuna teave nende väiksemate geograafiliste üksuste kohta on nende ulatuse tõttu esitatud samal veebilingil, millele on juba viidatud koonddokumendis.

☐ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

**Veini päritolunimetused ja kaitstud geograafilised tähised**

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

**ELi viitenumber: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026**

1. **Nimetus(ed)**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likööorvein

6. **Veini või veinide kirjeldus**

*Viinamarjasaadus*

Vein (*Vinos generosos* – kangendatud veinid)

*Organoleptilised omadused*

Visuaalne välimus

— „Fino“: selge, värvus varieerub õlgkollasest merevaikkollaseni.

— „Amontillado“: selge, värvus varieerub kahvatukuldsest merevaikkollaseni.

— „Oloroso“: selge, värvus varieerub tuhmkuldsest tumeda mahagonini.

— „Palo Cortado“: selge, värvus varieerub tuhmkuldsest tumeda mahagonini.

Lõhn

— „Fino“: veinil peab olema vähemalt kaks järgmist bioloogilisele laagerdamisele iseloomulikku lõhna: roheline õun, pähklid või pärm (värske leivatainas). Selles võib esineda ka veiniga maitsestatud väärispuidu nüansse.

— „Amontillado“: pähklid ja/või taimed ning veiniga maitsestatud väärispuit.

— „Oloroso“: pähklid ja veiniga maitsestatud väärispuit, võib esineda karamellinüansse ja/või lakilõhna.

— „Palo Cortado“: pähklid ja veiniga maitsestatud väärispuit, võib esineda tsitruse- ja/või piimanüansse.

Maitse

— „Fino“: kuiv, võib olla kergelt happeline ja mõrkjas.

— „Amontillado“: kuiv ja tasakaalustatud, võib olla kergelt happeline.

— „Oloroso“: kuiv ja tasakaalustatud.

— „Palo Cortado“: kuiv ja tasakaalustatud.

*Lisateave organoleptiliste omaduste kohta*

—

*Analüütilised omadused*

| | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne üldhappesus | — |
| Minimaalse üldhappesuse ühik | milliekvivalentides liitri kohta |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | — |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | — |

*Lisateave analüütiliste omaduste kohta*

Tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

„Fino“: ≥ 14 ≤ 17

„Amontillado“: ≥ 16 ≤ 22

„Oloroso“: ≥ 17 ≤ 22

„Palo Cortado“: ≥ 17 ≤ 22

Üldsuhkrusisaldus (g/l), väljendatud glükoosi ja fruktoosina: ≤ 4

Kvalifitseeritud vanusega kangendatud veinide (eelkõige eriti pika, üle 12 aasta kestva laagerdumisajaga veinide) lenduvate hapete sisaldus võib olla kuni 35 meq/l. Nende veinide suhkrusisaldus võib olla kuni 9 grammi liitri kohta tingimusel, et nende üldhappesus, väljendatuna viinhappe grammides liitri kohta, ei ole suhkrusisaldusest väiksem rohkem kui 2 grammi võrra liitri kohta.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

*Viinamarjasaadus*

Likköörvein

*Organoleptilised omadused*

Visuaalne välimus

Kangendatud veinid:

— „Fino“: selge, värvus varieerub õlgkollasest merevaikkollaseni.

— „Amontillado“: selge, värvus varieerub kahvatukuldsest merevaikkollaseni.

— „Oloroso“: selge, värvus varieerub tuhmkuldsest tumeda mahagonini.

— „Palo Cortado“: selge, värvus varieerub tuhmkuldsest tumeda mahagonini.

Naturaalsed magusad veinid:

— „Moscatel“: värvus varieerub kahvatukuldsest sügavtumeda mahagonini.

— „Pedro Ximénez“: värvus on eri intensiivsusega eebenmust.

— „Dulce“: värvus varieerub kuldsest eebenmustani.

Kvaliteetliköörveinid:

— „Pale Dry“: värvus varieerub õlgkollasest kuldseni.

— „Pale Cream“: värvus varieerub õlgkollasest kuldseni.

— „Medium“: värvus varieerub merevaikkollasest tumeda kastanpruunini.

— „Cream“: värvus varieerub kastanpruunist tumeda mahagonini.

Lõhn

Kangendatud veinid:

— „Fino“: veinil peab olema vähemalt kaks järgmist bioloogilisele laagerdamisele iseloomulikku lõhna: roheline õun, pähklid või pärm (värske leivatainas). Selles võib esineda ka veiniga maitsestatud väärispuidu nüansse.

— „Amontillado“: pähklid ja/või taimed ning veiniga maitsestatud väärispuit.

— „Oloroso“: pähklid ja veiniga maitsestatud väärispuit, võib esineda karamellinüansse ja/või lakilõhna.

— „Palo Cortado“: pähklid ja veiniga maitsestatud väärispuit, võib esineda tsitruse- ja/või piimanüansse.

Naturaalsed magusad veinid:

— „Moscatel“: valgete lillede ja/või tsitrusviljade nüansid.

— „Pedro Ximénez“: peamiselt rosinalõhn.

— „Dulce“: meelõhn.

Kvaliteetliköörveinid:

— „Pale Dry“: pähklite ja/või pärminüanssidega (värske leivatainas).

— „Pale Cream“: pähklite ja/või pärminüanssidega (värske leivatainas).

— „Medium“: karamelli- ja/või pähklinüansid.

— „Cream“: pähklite, karamelli- ja/või rosinanüanssidega.

Maitse

Kangendatud veinid:

— „Fino“: kuiv, võib olla kergelt happeline ja mõrkjas.

— „Amontillado“: kuiv ja tasakaalustatud, võib olla kergelt happeline.

— „Oloroso“: kuiv ja tasakaalustatud.

— „Palo Cortado“: kuiv ja tasakaalustatud.

Naturaalsed magusad veinid:

— „Moscatel“: magus, kuid tasakaalustatud.

— „Pedro Ximénez“: väga magus, kuid tasakaalustatud.

— „Dulce“: magus, kuid tasakaalustatud.

Kvaliteetliköörveinid:

— „Pale Dry“: veidi magus.

— „Pale Cream“: magus.

— „Medium“: veidi magus.

— „Cream“: magus, kuid tasakaalustatud.

*Lisateave organoleptiliste omaduste kohta*

—

*Analüütilised omadused*

| | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | — |
| Minimaalne üldhappesus | — |
| Minimaalse üldhappesuse ühik | — |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | — |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | — |

*Lisateave analüütiliste omaduste kohta*

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides ja üldsuhkrusisaldus (g/l), väljendatud glükoosi ja fruktoosina:

„Fino“: ≥ 14 ≤ 17 ja ≤ 4

„Amontillado“: ≥ 16 ≤ 22 ja ≤ 4

„Oloroso“: ≥ 17 ≤ 22 ja ≤ 4

„Palo Cortado“: ≥ 17 ≤ 22 ja ≤ 4

„Pale Dry“: ≥ 15 ≤ 22 ja ≥ 4 < 50

„Pale Cream“: ≥ 14 ≤ 22 ja ≥ 50 < 115

„Medium“: ≥ 15 ≤ 22 ja ≥ 4 < 115

„Cream“: ≥ 15 ≤ 22 ja ≥ 115 ≤ 140

„Pedro Ximénez“: ≥ 15 ≤ 22 ja ≥ 212

„Moscatel“: ≥ 15 ≤ 22 ja ≥ 160

„Dulce“: ≥ 15 ≤ 22 ja ≥ 160

Kvalifitseeritud vanusega kangendatud veinide (eelkõige eriti pika, üle 12 aasta kestva laagerdumisajaga veinide) lenduvate hapete sisaldus võib olla kuni 35 meq/l.

☑ Käesolevas punktis loetlemata analüütilised omadused vastavad kohaldatavates ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Konkreetne veinivalmistustava

Kirjeldus

Kaitstud veinide maksimaalne tootmismäär on 70 liitrit veini 100 kg viinamarjade kohta. Kõiki laagerduvate veinide varusid tuleb hoida kuni 1 000-liitristes tammevaatides. Kõikide veinide keskmine vanus peab olema vähemalt kaks aastat, et neid saaks turule lasta. 3. kategooria (likköörvein) puhul võib veine pärast laagerdamist või laagerdamise ajal kangendada või teiste veinide või lubatud täiendavate toodetega segada. 1. kategooria (vein) puhul on erandiks kvaliteetvärvivein (mis on saadud viinamarjatõmmisesegu kääritamisel kääritamata virdega), mida võib lisada oksüdatsiooni abil laagerdatud kangendatud veinidele, et reguleerida nende lõppvärvust.

Komisjoni 12. märtsi määruse (EL) 2019/934 kohaselt võib tootespetsifikaadi punkti C.4 alapunktides b, c, d ja f nimetatud täiendavaid tooteid kasutada ainult kvaliteetliköörveinide tootmiseks. Erandiks on kvaliteetvärvivein, mida võib lisada oksüdatsiooni abil laagerdatud kangendatud veinidele, et reguleerida nende lõppvärvust.

Samuti võib kuivana mõeldud likköörveine kehtivate õigusaktidega lubatud piirides hapestada kaltsiumsulfaadiga.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid / kategooria / sort / tüüp

Kõik veinid

Maksimaalne saagikus

| | |
|---|---|
| Maksimaalne saagikus | 11 428 |
| Maksimaalse saagikuse ühik | viinamarja kilogrammid hektari kohta |

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— „BEBA“

— „MOSCATEL DE ALEJANDRÍA“

— „PALOMINO“

— „PALOMINO FINO“ – „LISTÁN BLANCO“

— „PEDRO XIMÉNEZ“

— „PERRUNO“

— „VIJARIEGO BLANCO“ – „VIGIRIEGA“

9. **Määratletud geograafilise piirkonna lühikirjeldus**

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Jerez-Xérès-Sherry“ määratletud geograafiline piirkond hõlmab järgmisi haldusüksusi: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija ja San José del Valle, mis asuvad piirkonnas, mis piirneb idas Greenwichi meridiaaniga ja mille geograafilised koordinaadid on 5°49′ läänepikkust ja 36°58′ põhjalaiust. Väiksemate geograafiliste üksustena tunnustatud viinamarjaistanduste (*pagos*) ja nende täpsete piiridega saab tutvuda internetiaadressil https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

*Viinamarjasaaduse kategooria*

1. Vein

*Seose kokkuvõte*

1. kategooria (vein) ja 3. kategooria (liköörvein) toodetel on oma päritoluga sama seos, sest nende erinevus seisneb traditsioonilise veinivalmistustava – kangendamise – kasutamises, mis võib teatavate kaitstud veinide puhul olla asendatud teiste traditsiooniliste meetoditega, nagu *asoleo*-meetod (päikese käes kuivatamine), et saavutada iga veinitüübi puhul nõutav alkoholisisaldus.

Veinide omadusi on märkimisväärselt mõjutanud piirkonna looduslikud ja inimtegurid ning need on 1. kategooria kui ka 3. kategooria toodetel ühised, sest mõlemal on oma päritoluga sama seos ja ainus erinevus seisneb kangendamise kasutamises.

Geograafiline keskkond mõjutab otseselt veinide teatavaid põhiomadusi, näiteks alkoholisisaldust ja happesust. Need on tavaliselt mõõdukad, kuigi see oleneb konkreetsetest viinamarjakasvatustavadest, mida kasutatakse. Piirkonnas levinud mullad on kohalikul tasandil tuntud kui *albariza* ja neilt saadakse eripäraseid kriitjaid veine. Need on elegantsed ja maitseküllased, täidlased ja mõõduka happesusega ning neil on suur potentsiaal aja jooksul areneda. See võimaldab toota kangendatud veine, mis mõnel juhul laagerduvad erakordselt kaua.

Üldiselt on saagid terved, kvaliteetsed ja suurepärase küpsusega, sest suurema osa viinapuude kasvutsükli vältel ei saja peaaegu üldse vihma, piirkonnas valitsevad kuivad idatuuled ja *albariza* mullal on suur niiskuse säilitamise võime. Lisaks on viinamarjakasvatajad sajandeid tegelenud selliste viinamarjasortide kindlakstegemisega, mis mitte üksnes ei sobi kõige paremini olemasolevate mullastiku- ja kliimatingimustega, vaid ka kasutatavate tootmis- ja laagerdumisprotsessidega. Kõik veinide valmistamiseks kasutatavad viinamarjasordid, mis annavad olulise panuse nende ainulaadsusse, on määratletud piirkonnaga ammustest aegadest suurepäraselt kohanenud. Koguse poolest on peamine sort „Palomino Fino“. See võimaldab piirkonna omadustel veinides intensiivselt avalduda ja annab veinidele suure laagerdumisvõime. „Moscatel de Alejandría“ ja „Pedro Ximénez“ on suurema suhkru- ja happesisaldusega viinamarjasordid, mis on traditsiooniliste magusate naturaalveinide tootmiseks suurepärased ning annavad neile iseloomulikud esmased aroomid. Muud kasutatavad sordid on alati kohalikud ja keskkonnaga täielikult kohanenud. Lühidalt, traditsiooniliste kohalike sortide kasutamine mõjutab veinide iseloomu ja annab neile suure potentsiaali laagerdumise käigus areneda.

Lisaks looduslikele teguritele tuleb rõhutada inimtegurite tähtsust. Inimesed on loonud terve hulga algupäraseid viinamarjakasvatus- ja veinivalmistustavasid, mis mõjutavad otseselt veinide iseloomu. Nende omaduste hulka kuuluvad bioloogilisest laagerdamisest tulenevate kolmanda taseme aroomide domineerimine, suur intensiivsus, tasakaal ja kestus.

Kangendatud veinide puhul toetab bioloogilist laagerdamist, st laagerdamist pärmikile all, erakordselt hästi traditsiooniline dünaamiline segamissüsteem – *criaderas y solera*. Oluline on ka suur õhuniiskus, mida tänu piirkonna traditsioonilisele arhitektuurile suurendavad korrapärased öised tuuled, mis Atlandi ookeanilt läbi veinikeldrite puhuvad. Kliima on soodne ka oksüdatsiooni abil laagerdatavatele veinidele, sest see vähendab vaatides laagerduvate veinide loomulikku aurustumist.

*Viinamarjasaaduse kategooria*

3. Likööorvein

*Seose kokkuvõte*

Geograafiline keskkond mõjutab otseselt veinide teatavaid põhiomadusi, näiteks alkoholisisaldust ja happesust. Need on tavaliselt mõõdukad, kuigi see oleneb konkreetsetest viinamarjakasvatustavadest, mida kasutatakse. Piirkonnas levinud mullad on kohalikul tasandil tuntud kui *albariza* ja neilt saadakse eripäraseid kriitjaid veine. Need on elegantsed ja maitseküllased, täidlased ja mõõduka happesusega ning neil on suur potentsiaal aja jooksul areneda. See võimaldab toota kangendatud veine, mis mõnel juhul laagerduvad erakordselt kaua.

Üldiselt on saagid terved, kvaliteetsed ja suurepärase küpsusega, sest suurema osa viinapuude kasvutsükli vältel ei saja peaaegu üldse vihma, piirkonnas valitsevad kuivad idatuuled ja *albariza* mullal on suur niiskuse säilitamise võime. Lisaks on viinamarjakasvatajad sajandeid tegelenud selliste viinamarjasortide kindlakstegemisega, mis mitte üksnes ei sobi kõige paremini olemasolevate mullastiku- ja kliimatingimustega, vaid ka kasutatavate tootmis- ja laagerdumisprotsessidega. Kõik veinide valmistamiseks kasutatavad viinamarjasordid, mis annavad olulise panuse nende ainulaadsusse, on määratletud piirkonnaga ammustest aegadest suurepäraselt kohanenud. Koguse poolest on peamine sort „Palomino Fino“. See võimaldab piirkonna omadustel veinides intensiivselt avalduda ja annab veinidele suure laagerdumisvõime. „Moscatel de Alejandría“ ja „Pedro Ximénez“ on suurema suhkru- ja happesisaldusega viinamarjasordid, mis on traditsiooniliste magusate naturaalveinide tootmiseks suurepärased ning annavad neile iseloomulikud esmased aroomid. Muud kasutatavad sordid on alati kohalikud ja keskkonnaga täielikult kohanenud. Lühidalt, traditsiooniliste kohalike sortide kasutamine mõjutab veinide iseloomu ja annab neile suure potentsiaali laagerdumise käigus areneda.

Lisaks looduslikele teguritele tuleb rõhutada inimtegurite tähtsust. Inimesed on loonud terve hulga algupäraseid viinamarjakasvatus- ja veinivalmistustavasid, mis mõjutavad otseselt veinide iseloomu. Nende omaduste hulka kuuluvad bioloogilisest laagerdamisest tulenevate kolmanda taseme aroomide domineerimine, suur intensiivsus, tasakaal ja kestus.

Kangendatud veinide puhul toetab bioloogilist laagerdamist, st laagerdamist pärmikile all, erakordselt hästi traditsiooniline dünaamiline segamissüsteem – *criaderas y solera*. Oluline on ka suur õhuniiskus, mida tänu piirkonna traditsioonilisele arhitektuurile suurendavad korrapärased öised tuuled, mis Atlandi ookeanilt läbi veinikeldrite puhuvad. Kliima on soodne ka oksüdatsiooni abil laagerdatavatele veinidele, sest see vähendab vaatides laagerduvate veinide loomulikku aurustumist.

Magusate naturaalveinide valmistamiseks kasutatakse peamiselt väga aromaatseid sorte, mille alkoholisisalduse ja happesuse tasakaal tuleneb valitsevatest kliimatingimustest. See võimaldab toota märkimisväärse suhkrusisaldusega veine, mis on sellest hoolimata hästi tasakaalustatud maitsega. Lisaks toodetakse traditsioonilise *asoleo*-meetodi abil suurema suhkru- ja happesisaldusega veine, lisades neile väga küpsete puuviljade omadused ja eriti kreemja konsistentsi.

Kvaliteetlikköörveinide puhul on tegemist eespool nimetatud veinide segamisel (*cabeceo*) saadud veinidega, mistõttu tulenevad nende omadused nende veinide omadustest, mis, nagu eespool kirjeldatud, on tihedalt seotud geograafilise keskkonnaga. Lisaks on *cabeceo* ise nendes veinikeldrites juba sajanditevanune tava. Selle päritolu on seotud ka kõnealuse veinitootmispiirkonna tugeva eksporditraditsiooniga. Veinikaupmehed vajasid spetsiaalselt erinevatele maitsetele vastamiseks loodud veine, mis põhinesid magusate naturaalveinidega segatud kangendatud veinidel.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

*Nõude/erandi pealkiri*

PAKENDAMINE PÄRITOLUKOHAS

*Õigusraamistik*

Riigisisesed õigusaktid

*Täiendava nõude / erandi liik*

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

*Nõude/erandi kirjeldus*

Et tagada veinide eriomaduste ja kvaliteedi säilimine ning vältida võimalikku organoleptiliste omaduste halvenemist teistesse piirkondadesse transportimise tõttu, peab villimine toimuma määratletud tootmispiirkonnas.

*Nõude/erandi pealkiri*

MÄRGISTAMINE

*Õigusraamistik*

Riigisisesed õigusaktid

*Täiendava nõude / erandi liik*

Märgistamisega seotud lisasätted

*Nõude/erandi kirjeldus*

Märgistus peab olema esitatud eraldi, selgelt loetavate tähtedega ja sobivas suuruses, kasutades üht järgmistest nimetustest: „Jerez-Xérès-Sherry“ või „Jerez“ või „Xérès“ või „Sherry“.

Veinitüüp peab alati olema esitatud ühel eraldi real, selgelt loetavate tähtedega, ning samale reale ei tohi lisada ühtegi omadussõna. Kui veinitüüp koosneb kahest sõnast, tuleb need esitada sama kirjatüübi ja suurusega tähtedega ning samal visuaalsel väljal.

On kehtestatud tingimused teatavate vabatahtlike märgistusandmete kasutamiseks, mis puudutavad magusust, värvust, laagerdamist, viinamarjade päritolu või tootmismeetodit.

Kui väiksema geograafilise üksuse (*pago* – viinamarjaistandus) nimi esineb kahes omavalitsusüksuses, tuleb sellele märkusele lisada selle haldusüksuse nimi, mille territooriumil viinamarjaistandus asub.

Suurem geograafiline üksus on määratletud järgmiselt: „Andaluusia“.

Pakenditel peavad olema reguleeriva asutuse väljastatud kvaliteedimärgised või lisamärgised, millel on eristusmärk ja tähtnumbriline identifitseerimiskood vastavalt reguleeriva asutuse kehtestatud suunistele.

**Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele**

https://lajunta.es/6eno9