C/2026/4549

26.8.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/4549)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry”

EU-viitenumero: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriö). Dirección General de Alimentación (elintarvikeasioiden pääosasto). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (elintarvikkeiden laadunvalvonnasta ja elintarvikelaboratorioista vastaava osasto).

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Toimivaltainen viranomainen katsoo, että tämä muutos suojatun alkuperänimityksen ”Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry” tuote-eritelmään on vakiomuutos. Sitä ei voida pitää unionin muutoksena, koska se ei vastaa mitään maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista tilanteista, eli se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

VIINITYYPPIEN MUUTOKSET

Kuvaus

Väkevien viinien luokassa maininnalla ”vino generoso de licor” kuvattujen viinien kuvausta on selkeytetty ja muutettu samannimisen perinteisen merkinnän mukaiseksi.

Muutos koskee tuote-eritelmän B.1 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

TODELLISEN ALKOHOLIPITOISUUDEN MUUTOKSET

Kuvaus

Maininnoilla ”Fino” (luokkiin 1 ja 3 kuuluvat viinit) ja ”Pale Cream” kuvattujen viinien (luokkaan 3 kuuluvat viinit) todellista vähimmäisalkoholipitoisuutta on alennettu 15 prosentista 14 prosenttiin.

Vaatimus on mahdollinen, vaikka se koskee myös joitakin väkeviä viinejä, sillä tämä suojattu alkuperänimitys sisältyy niihin suojatulla alkuperänimityksellä varustettuihin väkeviin viineihin, joiden kohdalla vanhennetun viinin todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 14 tilavuusprosenttia mutta alle 15 tilavuusprosenttia 12 päivänä maaliskuuta 2019 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteen III lisäyksen 1 C jakson mukaisesti. Tämän poikkeuksen soveltamisalaan kuuluvat tuotteet on eriteltävä tuote-eritelmässä.

Muutos koskee tuote-eritelmän B.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

AISTINVARAISTEN OMINAISUUKSIEN KUVAUSTA KOSKEVAT MUUTOKSET

Kuvaus

Moscatel-viinien ulkoasun kuvausta on muutettu, ja sävy ”kastanjanruskea” on korvattu sävyllä ”vaalean kullanvärinen”.

Muutos koskee tuote-eritelmän B.3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

HEHTAARIKOHTAISEN ENIMMÄISTUOTOKSEN MUUTOKSET

Kuvaus

Tähän asti kaikkia yli 14 285 kilogrammaa hehtaaria kohden tuottavista viinitarhoista peräisin olevia rypäleitä on voitu käyttää suojatulla merkinnällä varustettujen viinien valmistukseen, kunhan kyseiset rypäleet on ensin jalostettu joksikin tuote-eritelmän C.4 kohdassa kuvatuista täydentävistä tuotteista. Tällä muutoksella raja-arvoa lasketaan 12 570 kilogrammaan hehtaaria kohden. Tämä uusi raja-arvo tulee kuitenkin voimaan vasta myyntikaudella 2028–2029. Siihen asti sovellettava raja-arvo on edelleen 14 285 kilogrammaa hehtaaria kohden.

Lisäksi on selvennetty, että hehtaarikohtainen enimmäistuotos koskee sekä tuoreita että auringossa kuivuneita rypäleitä.

Sääntelyneuvostolle annetaan myös mahdollisuus sopia olosuhteiden mukaan kunkin myyntikauden enimmäistuotoksen raja-arvon alentamisesta enintään 20 prosentilla. Tällainen sopimus on tehtävä ennen edellisen myyntikauden lokakuun 1. päivää.

Muutos koskee tuote-eritelmän E kohtaa ja H.2 kohtaa sekä lisä- ja siirtymäsäännöksiä. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

UUDET, PIENEMMÄT MAANTIETEELLISET YKSIKÖT

Kuvaus

Tuote-eritelmän liitteeseen 2 (luettelo rajatulla alueella sijaitsevista tiloista eli pienemmistä maantieteellisistä yksiköistä) on lisätty seuraavat alueet: ”Torre de Cera” Jerez de la Fronterassa sekä ”Encinilla-Grija” ja ”Loma de Vejines” Lebrijan kunnassa.

Muutos koskee tuote-eritelmän liitettä 2 eikä vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan, koska näitä pienempiä maantieteellisiä yksiköitä koskevat tiedot annetaan niiden koon vuoksi yhtenäisessä asiakirjassa jo olevan linkin kautta.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry”

EU-viitenumero: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. **Nimi/nimet**

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Viini (vino generoso -viinit)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

— Fino: kirkas, värisävyt vaihtelevat oljenkeltaisesta meripihkankeltaiseen.

— Amontillado: kirkas, värisävyt vaihtelevat vaalean kullankeltaisesta meripihkankeltaiseen.

— Oloroso: kirkas, värisävyt vaihtelevat tummasta kullasta tummaan mahonkiin.

— Palo Cortado: kirkas, värisävyt vaihtelevat tummasta kullasta tummaan mahonkiin.

Tuoksu

— Fino: viinissä on oltava vähintään kaksi seuraavista biologiselle vanhentamiselle ominaisista aromeista: vihreä omena, pähkinät tai hiiva (tuoreen leipätaikinan aromi). Siinä voi olla myös viinillä maustetun jalopuun vivahteita.

— Amontillado: pähkinät ja/tai kasvit sekä viinillä maustettu jalopuu.

— Oloroso: pähkinät ja viinillä maustettu jalopuu, saattaa sisältää paahdetun sokerin vivahteita ja/tai lakan aromeja.

— Palo Cortado: pähkinät ja viinillä maustettu jalopuu, saattaa sisältää sitrushedelmien ja/tai maitohappoisia vivahteita.

Maku

— Fino: kuiva, voi olla hieman hapokas ja katkera.

— Amontillado: kuiva ja tasapainoinen, voi olla hieman hapokas.

— Oloroso: kuiva ja tasapainoinen.

— Palo Cortado: kuiva ja tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina:

Fino: ≥ 14 ≤ 17

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22

Palo Cortado: ≥ 17 ≤ 22

Kokonaissokeripitoisuus (g/l) glukoosina ja fruktoosina ilmaistuna: ≤ 4

Maininnalla ”vino generoso” kuvatuissa ja ikäluokituksen mukaisissa väkevissä viineissä, joita vanhennetaan poikkeuksellisen pitkään, yli 12 vuotta, haihtuvien happojen pitoisuus voi olla enintään 35 meq/l. Lisäksi niiden sokeripitoisuus voi olla enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Väkevä viini

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Vino generoso -viinit:

— Fino: kirkas, värisävyt vaihtelevat oljenkeltaisesta meripihkankeltaiseen.

— Amontillado: kirkas, värisävyt vaihtelevat vaalean kullankeltaisesta meripihkankeltaiseen.

— Oloroso: kirkas, värisävyt vaihtelevat tummasta kullasta tummaan mahonkiin.

— Palo Cortado: kirkas, värisävyt vaihtelevat tummasta kullasta tummaan mahonkiin.

Luontaisesti makeat viinit:

— Moscatel: värisävyt vaihtelevat kalpean kullanvärisestä syvän mahonginruskeaan.

— Pedro Ximénez: vaihtelevan voimakkaita eebenpuun sävyjä.

— Dulce: värisävyt vaihtelevat kullan sävyistä eebenpuun sävyihin.

Maininnalla ”vino generoso de licor” kuvatut väkevät viinit:

— Pale Dry: värisävyt vaihtelevat oljenkeltaisesta kullankeltaiseen.

— Pale Cream: värisävyt vaihtelevat oljenkeltaisesta kullankeltaiseen.

— Medium: värisävyt vaihtelevat meripihkankeltaisesta tumman kastanjanruskeaan.

— Cream: värisävyt vaihtelevat kastanjanruskeasta tummaan mahonkiin.

Tuoksu

Vino generoso -viinit:

— Fino: viinissä on oltava vähintään kaksi seuraavista biologiselle vanhentamiselle ominaisista aromeista: vihreä omena, pähkinät tai hiiva (tuoreen leipätaikinan aromi). Siinä voi olla myös viinillä maustetun jalopuun vivahteita.

— Amontillado: pähkinät ja/tai kasvit sekä viinillä maustettu jalopuu.

— Oloroso: pähkinät ja viinillä maustettu jalopuu, saattaa sisältää paahdetun sokerin vivahteita ja/tai lakan aromeja.

— Palo Cortado: pähkinät ja viinillä maustettu jalopuu, saattaa sisältää sitrushedelmien ja/tai maitohappoisia vivahteita.

Luontaisesti makeat viinit:

— Moscatel: valkoisten kukkien ja/tai sitrushedelmien vivahteita.

— Pedro Ximénez: pääasiassa rusinamaisia aromeja.

— Dulce: hunajan aromeja.

Maininnalla ”vino generoso de licor” kuvatut väkevät viinit:

— Pale Dry: pähkinät ja/tai hiiva (tuoreen leipätaikinan aromi).

— Pale Cream: pähkinät ja/tai hiiva (tuoreen leipätaikinan aromi).

— Medium: paahdetun sokerin ja/tai pähkinäisiä vivahteita.

— Cream: pähkinäinen aromi, jossa on paahdetun sokerin ja/tai rusinamaisia vivahteita.

Maku

Vino generoso -viinit:

— Fino: kuiva, voi olla hieman hapokas ja katkera.

— Amontillado: kuiva ja tasapainoinen, voi olla hieman hapokas.

— Oloroso: kuiva ja tasapainoinen.

— Palo Cortado: kuiva ja tasapainoinen.

Luontaisesti makeat viinit:

— Moscatel: makea mutta tasapainoinen.

— Pedro Ximénez: erittäin makea mutta tasapainoinen.

— Dulce: makea mutta tasapainoinen.

Maininnalla ”vino generoso de licor” kuvatut väkevät viinit:

— Pale Dry: hieman makea.

— Pale Cream: makea.

— Medium: hieman makea.

— Cream: makea mutta tasapainoinen.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Todellinen alkoholipitoisuus (tilavuusprosenttia) ja kokonaissokeripitoisuus (g/l) glukoosina ja fruktoosina ilmaistuna:

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

Maininnalla ”vino generoso” kuvatuissa ja ikäluokituksen mukaisissa väkevissä viineissä, joita vanhennetaan poikkeuksellisen pitkään, yli 12 vuotta, haihtuvien happojen pitoisuus voi olla enintään 35 meq/l.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmät

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Lupa tuottaa tämän nimityksen kattamia viinejä on rajattu 70 litraan viiniä 100:aa rypälekilogrammaa kohden. Kaikki kypsytettävät viinivarastot on säilytettävä tammityynnyreissä, joiden vetoisuus on enintään 1 000 litraa. Kaikkien viinien keskimääräisen vähimmäiskypsytysajan on oltava kaksi vuotta, jotta ne voidaan luovuttaa myyntiin. Luokkaan 3 ”Väkevä viini” kuuluvia viinejä voidaan vanhentamisen jälkeen tai sen aikana väkevöidä tai niihin voidaan sekoittaa muita viinejä tai sallittuja täydentäviä tuotteita. Luokkaan 1 ”Viini” kuuluvien tuotteiden osalta on olemassa poikkeus, joka koskee maininnalla ”vino de color” kuvattua viiniä (viinin ja tiivistetyn rypäleen puristemehun sekoitus), jota voidaan lisätä oksidatiivisella vanhentamisella tuotettuihin vino generoso -viineihin niiden lopullisen värin säätämiseksi.

Tuote-eritelmän C.4 kohdan b, c, d ja f alakohdissa mainittuja täydentäviä tuotteita voidaan 12 päivänä maaliskuuta 2019 annetun komission asetuksen (EU) 2019/934 mukaisesti käyttää ainoastaan vino generoso de licor -viinien valmistukseen. Poikkeuksena on vino de color -viini, jota voidaan lisätä oksidatiivisella vanhentamisella tuotettuihin vino generoso -viineihin niiden lopullisen värin säätämiseksi.

Jos väkevien viinien on tarkoitus olla kuivia, happamoittaminen voidaan toteuttaa kalsiumsulfaatilla, voimassa olevien sääntöjen rajoissa.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

kaikki viinit

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	11 428
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO – VIGIRIEGA

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Jerez-Xérès-Sherry” suojattujen viinien rajattu alue käsittää Jerez de la Fronteran, El Puerto de Santa Marían, Sanlúcar de Barrameda, Trebujenan, Chipionan, Rotan, Puerto Realin, Chiclana de la Fronteran Lebrijan ja San José del Vallen kunnat ja sijaitsee alueella, jota rajoittaa idässä pituuspiiri 5°49’ läntistä pituutta ja pohjoisessa leveyspiiri 36°58’ pohjoista leveyttä. Pienemmiksi maantieteellisiksi yksiköiksi määritettyihin ”pagoihin” ja niiden tarkkoihin rajoihin voi tutustua seuraavassa osoitteessa: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Luokkaan 1 ”Viini” kuuluvilla tuotteilla ja luokkaan 3 ”Väkevä viini” kuuluvilla tuotteilla on sama yhteys alkuperäänsä, koska ainoa niiden välinen ero on se, käytetäänkö valmistuksessa väkevöimisen perinteistä viininvalmistusmenetelmää, joka voidaan tietyissä suojatuissa viineissä korvata muilla perinteisillä tekniikoilla, kuten asoleo-menetelmällä, kunkin viinityypin vaaditun alkoholipitoisuuden saavuttamiseksi.

Viinien ominaisuuksiin vaikuttavat voimakkaasti alueen luontoon liittyvät ja inhimilliset tekijät, ja ne ovat samat sekä luokkiin 1 että 3 kuuluvissa tuotteissa, koska molempien luokkien tuotteilla on sama yhteys alkuperään. Ainoa ero niiden välillä on se, käytetäänkö väkevöintiä vai ei.

Maantieteellinen ympäristö vaikuttaa suoraan viinien tiettyihin perusominaisuuksiin, kuten alkoholipitoisuuteen ja hapokkuuteen. Alkoholipitoisuus ja hapokkuus ovat yleensä kohtuullisia, joskin tämä riippuu kulloinkin sovellettavista viininviljelykäytännöistä. Alueella esiintyvä maaperä tunnetaan paikallisesti nimellä ”albariza”, ja se tuottaa viinejä, joille on tunnusomaista kalkkinen luonne. Ne ovat tyylikkäitä, maukkaita ja ryhdikkäitä, ja ne voivat kehittyä hyvin ajan mittaan. Tämän ansiosta voidaan tuottaa vino generoso -viinejä, joita joissakin tapauksissa vanhennetaan poikkeuksellisen pitkään.

Terveet, laadukkaat ja erinomaisesti kypsyneet sadot ovat yleisesti ottaen seurausta siitä, että viiniköynnösten kasvukauden valtaosan aikana sadetta ei saada lähes lainkaan, että alueella vallitsevat kuivat itätuulet ja että albariza-maaperä sitoo hyvin kosteutta. Lisäksi viininviljelijät ovat vuosisatojen ajan tunnistaneet rypälelajikkeita, jotka soveltuvat parhaiten maaperän ja ilmasto-olosuhteiden lisäksi myös tuotannossa käytettäviin erityisiin valmistus- ja vanhentamisprosesseihin. Kaikki viinien valmistuksessa käytetyt lajikkeet, jotka vaikuttavat merkittävästi viinien ainutlaatuiseen luonteeseen, ovat sopeutuneet täydellisesti rajattuun alueeseen jo kauan sitten. Määrällisesti merkittävin lajike on Palomino Fino. Sen ansiosta viinit ilmentävät voimakkaasti kasvuympäristöä ja soveltuvat erinomaisesti vanhennettaviksi. Moscatel de Alejandría ja Pedro Ximénez ovat rypälelajikkeita, joiden sokeripitoisuus ja hapokkuus ovat suuremmat, minkä ansiosta ne soveltuvat erinomaisesti perinteisten luontaisesti makeiden viinien tuotantoon ja antavat myös näille viineille tyypillisiä primääriaromeja. Muut käytetyt lajikkeet ovat aina paikallisia ja täysin ympäristöön mukautuneita. Tiivistetysti voidaan todeta, että perinteisten paikallisten lajikkeiden käyttö vaikuttaa viinien luonteeseen ja antaa niille hyvät mahdollisuudet kehittyä vanhentamisen aikana.

Luontoon liittyvien tekijöiden lisäksi on korostettava inhimillisten tekijöiden merkitystä. Ne ovat synnyttäneet useita aitoja viininviljelykäytäntöjä ja viininvalmistusmenetelmiä, jotka vaikuttavat suoraan viinien luonteeseen. Viinien ominaisuuksia ovat biologisesta vanhentamisesta peräisin olevien tertiääriaromien hallitsevuus, voimakkuus, tasapainoisuus ja pitkä jälkimaku.

Vino generoso -viinien kohdalla perinteinen dynaaminen sekoitusjärjestelmä, joka tunnetaan nimellä ”criaderas y solera”, palvelee poikkeuksellisen hyvin biologista vanhentamista eli vanhentamista flor-hiivakalvon alla. Myös Atlantin valtamereltä säännöllisesti puhaltavien yötuulien tuoma runsas kosteus, joka perinteisen arkkitehtuurin ansiosta pääsee viininvalmistamoihin, on merkittävä tekijä. Ilmastokin on suotuisa oksidatiivisesti vanhennettaville viineille, koska se vähentää viinin luonnollista haihtumista tynnyreissä.

Rypäletuotteen luokka

3. Väkevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellinen ympäristö vaikuttaa suoraan viinien tiettyihin perusominaisuuksiin, kuten alkoholipitoisuuteen ja hapokkuuteen. Alkoholipitoisuus ja hapokkuus ovat yleensä kohtuullisia, joskin tämä riippuu kulloinkin sovellettavista viininviljelykäytännöistä. Alueella esiintyvä maaperä tunnetaan paikallisesti nimellä ”albariza”, ja se tuottaa viinejä, joille on tunnusomaista kalkkinen luonne. Ne ovat tyylikkäitä, maukkaita ja ryhdikkäitä, ja ne voivat kehittyä hyvin ajan mittaan. Tämän ansiosta voidaan tuottaa vino generoso -viinejä, joita joissakin tapauksissa vanhennetaan poikkeuksellisen pitkään.

Terveet, laadukkaat ja erinomaisesti kypsyneet sadot ovat yleisesti ottaen seurausta siitä, että viiniköynnösten kasvukauden valtaosan aikana sadetta ei saada lähes lainkaan, että alueella vallitsevat kuivat itätuulet ja että albariza-maaperä sitoo hyvin kosteutta. Lisäksi viininviljelijät ovat vuosisatojen ajan tunnistaneet rypälelajikkeita, jotka soveltuvat parhaiten maaperän ja ilmasto-olosuhteiden lisäksi myös tuotannossa käytettäviin erityisiin valmistus- ja vanhentamisprosesseihin. Kaikki viinien valmistuksessa käytetyt lajikkeet, jotka vaikuttavat merkittävästi viinien ainutlaatuiseen luonteeseen, ovat sopeutuneet täydellisesti rajattuun alueeseen jo kauan sitten. Määrällisesti merkittävin lajike on Palomino Fino. Sen ansiosta viinit ilmentävät voimakkaasti kasvuympäristöä ja soveltuvat erinomaisesti vanhennettaviksi. Moscatel de Alejandría ja Pedro Ximénez ovat rypälelajikkeita, joiden sokeripitoisuus ja hapokkuus ovat suuremmat, minkä ansiosta ne soveltuvat erinomaisesti perinteisten luontaisesti makeiden viinien tuotantoon ja antavat myös näille viineille tyypillisiä primääriaromeja. Muut käytetyt lajikkeet ovat aina paikallisia ja täysin ympäristöön mukautuneita. Tiivistetysti voidaan todeta, että perinteisten paikallisten lajikkeiden käyttö vaikuttaa viinien luonteeseen ja antaa niille hyvät mahdollisuudet kehittyä vanhentamisen aikana.

Luontoon liittyvien tekijöiden lisäksi on korostettava inhimillisten tekijöiden merkitystä. Ne ovat synnyttäneet useita aitoja viininviljelykäytäntöjä ja viininvalmistusmenetelmiä, jotka vaikuttavat suoraan viinien luonteeseen. Viinien ominaisuuksia ovat biologisesta vanhentamisesta peräisin olevien tertiääriaromien hallitsevuus, voimakkuus, tasapainoisuus ja pitkä jälkimaku.

Vino generoso -viinien kohdalla perinteinen dynaaminen sekoitusjärjestelmä, joka tunnetaan nimellä ”criaderas y solera”, palvelee poikkeuksellisen hyvin biologista vanhentamista eli vanhentamista flor-hiivakalvon alla. Myös Atlantin valtamereltä säännöllisesti puhaltavien yötuulien tuoma runsas kosteus, joka perinteisen arkkitehtuurin ansiosta pääsee viininvalmistamoihin, on merkittävä tekijä. Ilmastokin on suotuisa oksidatiivisesti vanhennettaville viineille, koska se vähentää viinin luonnollista haihtumista tynnyreissä.

Tärkeimmät luontaisesti makeiden viinien valmistuksessa käytetyt lajikkeet ovat erittäin aromaattisia, ja niiden alkoholipitoisuus ja hapokkuus ovat tasapainossa alueen ilmasto-olosuhteiden ansiosta. Tämä mahdollistaa sellaisten viinien valmistamisen, joiden, joiden sokeripitoisuus on merkittävä, mutta joiden suutuntuma on tästä huolimatta hyvin tasapainoinen. Lisäksi perinteisellä asoleo-menetelmällä tuotetaan viinejä, joiden sokeripitoisuus ja hapokkuus ovat suuremmat, minkä ansiosta niissä on erittäin kypsien hedelmien vivahteita ja erityisen täyteläinen rakenne.

Maininnalla ”vino generoso de licor” kuvatut viinit puolestaan valmistetaan väkevöimällä edellä mainittuja viinejä. Niillä on sen vuoksi kyseisten viinien ominaisuudet, jotka liittyvät läheisesti maantieteelliseen ympäristöön, kuten edellä on todettu. Myös itse väkevöittäminen on viininvalmistamoissa vuosisatojen ajan käytetty käytäntö. Sen alkuperä liittyy tämän viinintuotantoalueen vahvaan vientiperinteeseen. Viinikauppiaat tarvitsivat viinejä, jotka oli ”suunniteltu” tyydyttämään eri makuja. Nämä viinit perustuvat vino generoso -viineihin, joihin sekoitetaan luontaisesti makeita viinejä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

PAKKAAMINEN TUOTANTOALUEELLA

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Jotta varmistetaan viinien erityispiirteiden ja laadun säilyminen ja estetään mahdollinen aistinvaraisten ominaisuuksien heikkeneminen muille alueille kuljettamisen vuoksi, pullottaminen on toteutettava rajatulla tuotantoalueella.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

MERKINNÄT

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Etiketissä on jokin seuraavista merkinnöistä erikseen kirjoitettuna sellaisella kirjasintyypillä ja sen kokoisena, että se on selvästi luettavissa: ”Jerez-Xérès-Sherry” tai ”Jerez” tai ”Xérès” tai ”Sherry”.

Viinin tyyppi on aina kirjoitettu erikseen yhdelle riville selvästi luettavalla kirjasintyypillä. Samalla rivillä ei saa olla mitään adjektiiveja. Jos viinityypin nimessä on kaksi sanaa, ne on kirjoitettava samalla ja samankokoisella kirjasintyypillä samaan kenttään.

Tiettyjen makeuteen, väriin, vanhentamiseen, rypäleiden alkuperään ja valmistusmenetelmään liittyvien valinnaisten merkintöjen käyttö on säänneltyä.

Jos etiketissä mainitaan pienempiä maantieteellisiä yksiköitä (maatiloja), joiden nimi on luettelossa kahden eri kunnan kohdalla, tällaisen maantieteellisen yksikön ohessa on mainittava sen kunnan nimi, jossa se sijaitsee.

Suurempaa maantieteellistä aluetta koskeva merkintä ”Andalucía” on vapaaehtoinen.

Pulloissa on oltava sääntelyneuvoston myöntämät laatuleimat tai takaetiketit, joissa on erottuva merkki ja aakkosnumeerinen tunnistekoodi, sääntelyneuvoston vahvistamien sääntöjen mukaisesti.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

https://lajunta.es/6eno9