C/2026/4549

26.8.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4549)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

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

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Dénomination du produit**

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

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation). Dirección General de Alimentación (Direction générale de l'alimentation). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires).

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que les modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry» constituent, dans leur ensemble, une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; ou de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standards approuvées**

Titre

MODIFICATIONS APPORTÉES AUX TYPOLOGIES DES VINS

Description

Dans la rubrique des «Vins de liqueur», la description des «vinos generosos de licor» (vins de liqueur enrichis en alcool) est modifiée de façon à la rendre plus claire et plus conforme à la nouvelle définition de cette mention traditionnelle protégée.

La rubrique B.1 du cahier des charges est modifiée en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATIONS DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE ACQUIS.

Description

Le titre alcoométrique acquis minimal des vins «Fino» (catégories 1 et 3) et «Pale Cream» (catégorie 3) est réduit de 15 % vol. à 14 % vol.

Même si des vins de liqueur sont concernés par cette modification, celle-ci est rendue possible par le fait que cette AOP figure sur la liste, établie à l'annexe III, appendice 1, partie C, du règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019, des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée dont le titre alcoométrique acquis des vins vieillis est inférieur à 15 % en volume sans être inférieur à 14 % en volume. C'est dans le cahier des charges que les produits couverts par cette dérogation doivent être précisés.

La rubrique B.2 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATIONS DE LA DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Description

La couleur «châtain» dans la description de la robe des vins de type Moscatel est remplacée par la couleur «or pâle».

La rubrique B.3 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATION DU RENDEMENT MAXIMAL À L'HECTARE.

Description

Actuellement, il n'est possible d'utiliser la totalité du raisin provenant de vignobles ayant un rendement supérieur à 14 285 kg/ha pour la production de vins protégés qu'après sa transformation dans l'un des produits complémentaires décrits à la rubrique C.4 du cahier des charges. La présente modification fait passer la limite à 12 570 kg/ha. Toutefois, cette nouvelle limite n'entrera en vigueur qu'à partir de la campagne de commercialisation 2028/2029. D'ici là, la limite de 14 285 kg/ha reste en vigueur.

En outre, il est précisé que le rendement maximal à l'hectare peut s'appliquer aux raisins frais ou surmûris.

On introduit également la possibilité que le conseil régulateur accepte, selon les circonstances, de réduire le rendement maximal correspondant à chaque campagne de commercialisation, dans la limite de 20 %. Un tel accord doit être adopté avant le 1er octobre de la campagne de commercialisation précédente.

Les rubriques E et H.2 et les «Dispositions supplémentaires/transitoires» du cahier des charges sont modifiées en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

NOUVELLES UNITÉS GÉOGRAPHIQUES PLUS PETITES

Description

L'ANNEXE 2 [Liste de «pagos» (domaines) de la zone délimitée (unités géographiques plus petites)] du cahier des charges est modifiée en y ajoutant les «pagos» suivants: le «pago» «Torre de Cera» à Jerez de la Frontera et les «pagos» «Encinilla-Grija» et «Loma de Vejines» dans la commune de Lebrija.

Cette modification concerne uniquement ladite annexe 2 du cahier des charges et n'a pas d'incidence sur le document unique, étant donné que les informations relatives à ces unités géographiques plus petites sont fournies, compte tenu de leur superficie, via le même lien que celui qui figurait déjà dans le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

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

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Dénomination du produit**

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès/Sherry

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

3. Vin de liqueur

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vin («vinos generosos», vins de liqueur secs)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

— Fino: claire, avec des nuances allant du jaune paille à l'ambré.

— Amontillado: claire, avec des nuances allant de l'or pâle à l'ambré.

— Oloroso: claire, avec des nuances allant du vieil or à l'acajou foncé.

— Palo Cortado: claire, avec des nuances allant du vieil or à l'acajou foncé.

Nez

— Fino: le vin doit présenter au moins deux des arômes suivants, propres au vieillissement biologique: pomme verte, fruits à coque ou levure (pâte à pain fraîche). Il peut également présenter des notes de bois fin séché avec du vin.

— Amontillado: fruits à coque et/ou végétaux, ainsi que bois fin séché avec du vin.

— Oloroso: fruits à coque et bois fin séché avec du vin, présentant éventuellement des notes caramélisées et/ou des arômes de vernis.

— Palo Cortado: fruits à coque et bois fin séché avec du vin, présentant éventuellement des notes d'agrumes et/ou lactiques.

Bouche

— Fino: sèche, éventuellement légèrement acide et amère.

— Amontillado: sèche et équilibrée, éventuellement légèrement acide.

— Oloroso: sèche et équilibrée.

— Palo Cortado: sèche et équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale	—
Unité de l'acidité totale minimale:	milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique acquis (en % du volume)

Fino: ≥ 14 ≤ 17

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22

Palo cortado: ≥ 17 ≤ 22

Teneur en sucres totaux (en g/l), exprimée en glucose + fructose: ≤ 4

Les «vinos generosos» soumis à des périodes de vieillissement particulièrement longues, supérieures à douze ans («vejez calificada»), peuvent présenter des niveaux d'acidité volatile allant jusqu'à 35 meq/l et atteindre une teneur en sucres de jusqu'à 9 grammes par litre, à condition que l'acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, ne soit pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucre.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin de liqueur

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vinos generosos (vins de liqueur secs):

— Fino: claire, avec des nuances allant du jaune paille à l'ambré.

— Amontillado: claire, avec des nuances allant de l'or pâle à l'ambré.

— Oloroso: claire, avec des nuances allant du vieil or à l'acajou foncé.

— Palo Cortado: claire, avec des nuances allant du vieil or à l'acajou foncé.

Vins doux naturels:

— Moscatel: nuances allant de l'or pâle à l'acajou profond.

— Pedro Ximénez: nuances d'ébène d'intensité variable.

— Dulce: nuances allant de l'or à l'ébène.

Vinos generosos de licor (vins de liqueur enrichis en alcool):

— Pale Dry: nuances allant de jaune paille à doré.

— Pale Cream: nuances allant de jaune paille à doré.

— Medium: nuances allant d'ambré à châtain foncé.

— Cream: nuances allant de châtain à acajou foncé.

Nez

Vinos generosos (vins de liqueur secs):

— Fino: le vin doit présenter au moins deux des arômes suivants, propres au vieillissement biologique: pomme verte, fruits à coque ou levure (pâte à pain fraîche). Il peut également présenter des notes de bois fin séché avec du vin.

— Amontillado: fruits à coque et/ou végétaux, ainsi que bois fin séché avec du vin.

— Oloroso: fruits à coque et bois fin séché avec du vin, présentant éventuellement des notes caramélisées et/ou des arômes de vernis.

— Palo Cortado: fruits à coque et bois fin séché avec du vin, présentant éventuellement des notes d'agrumes et/ou lactiques.

Vins doux naturels:

— Moscatel: fleurs blanches et/ou notes d'agrumes.

— Pedro Ximénez: arômes de raisins secs principalement.

— Dulce: arômes de miel.

Vinos generosos de licor (vins de liqueur enrichis en alcool):

— Pale Dry: fruits à coque et/ou levure (pâte à pain fraîche).

— Pale Cream: fruits à coque et/ou levure (pâte à pain fraîche).

— Medium: notes caramélisées et/ou de fruits à coque.

— Cream: fruits à coque, avec des notes de caramel et/ou de raisins secs.

Bouche

Vinos generosos (vins de liqueur secs):

— Fino: sèche, éventuellement légèrement acide et amère.

— Amontillado: sèche et équilibrée, éventuellement légèrement acide.

— Oloroso: sèche et équilibrée.

— Palo Cortado: sèche et équilibrée.

Vins doux naturels:

— Moscatel: douce mais équilibrée.

— Pedro Ximénez: très douce mais équilibrée.

— Dulce: douce mais équilibrée.

Vinos generosos de licor (vins de liqueur enrichis en alcool):

— Pale Dry: légèrement douce.

— Pale Cream: douce.

— Medium: légèrement douce.

— Cream: douce mais équilibrée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	—
Acidité totale minimale	—
Unité de l'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique acquis (en % du volume) et teneur en sucres totaux (en g/l), exprimée en glucose + fructose:

Fino: ≥ 14 ≤ 17 et ≤ 4

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22 et ≤ 4

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22 et ≤ 4

Palo cortado: ≥ 17 ≤ 22 et ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 et ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 et ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 et ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 et ≥ 115 ≤140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 et ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 et ≥ 160

Dulce: ≥ 15 ≤ 22 et ≥ 160

Les «vinos generosos» soumis à des périodes de vieillissement particulièrement longues, supérieures à douze ans («vejez calificada»), peuvent présenter des niveaux d'acidité volatile allant jusqu'à 35 meq/l

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Pour ces vins protégés, le facteur maximal de conversion du raisin en vin est de 70 litres de vin pour 100 kg de raisin. Tous les stocks de vins en cours d'élevage doivent être entreposés dans des fûts en chêne d'une capacité de 1 000 litres au maximum. Tous les vins doivent avoir été vieillis pendant au moins deux ans avant de pouvoir être livrés. Dans le cas de la catégorie 3 «Vins de liqueur», à l'issue du vieillissement ou au cours de celui-ci, les vins peuvent être enrichis («cabeceo») ou mélangés à d'autres vins ou à des produits complémentaires autorisés. Dans le cas de la catégorie 1 «Vin», du «vino de color» (assemblage de vin et de moût de raisin concentré) peut exceptionnellement être ajouté aux «vinos generosos» issus d'un vieillissement oxydatif afin d'ajuster la couleur finale.

Conformément au règlement (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019, les produits complémentaires mentionnés aux points b, c, d et f de la rubrique C.4 du cahier des charges peuvent uniquement être utilisés dans l'élaboration des vins portant la mention «vino generoso de licor», à l'exception du «vino de color», qui peut être ajouté aux «vinos generosos» issus d'un vieillissement oxydatif afin d'ajuster la couleur finale.

De même, la possibilité d'acidifier les vins de liqueur avec du sulfate de calcium, dans les limites de la réglementation en vigueur, est prévue en cas de vinification en sec.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Tous les vins

Rendement maximal

Rendement maximal:	11 428
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La zone géographique délimitée des vins protégés par l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» est constituée par les terrains situés sur les communes de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija et San José del Valle, situées dans une zone délimitée à l'est par le méridien de 5º 49' de longitude ouest par rapport à Greenwich et au nord par le parallèle de 36º 58' de latitude nord. Les «pagos» (domaines) reconnus comme des unités géographiques plus petites, avec leur délimitation exacte, sont disponibles à l'adresse suivante: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Les produits relevant de la catégorie 1 «Vin» et ceux de la catégorie 3 «Vin de Liqueur» ont le même lien avec leur origine, étant donné que la seule chose qui les différencie est le fait de recourir, ou non, à la pratique œnologique traditionnelle du mutage qui, pour certains vins protégés, peut être remplacée par d'autres techniques traditionnelles comme l'«asoleo» (séchage au soleil) pour atteindre le titre alcoométrique requis pour chaque type de vin.

Les caractéristiques des vins sont fortement influencées par les facteurs naturels et humains de la zone et sont communes aux produits relevant de la catégorie 1 et aux produits relevant de la catégorie 3, étant donné que ces produits ont le même lien avec l'origine, la seule chose les différenciant étant le recours, ou non, à la pratique du mutage.

Le milieu géographique a une incidence directe sur certaines caractéristiques de base des vins, telles que le titre alcoométrique et l'acidité. Ceux-ci sont généralement modérés, bien que cela dépende des pratiques viticoles spécifiques appliquées. Les sols qui abondent dans la région sont connus localement sous le nom d'«albariza» et produisent des vins au caractère calcaire distinctif; élégants, charpentés et sapides, ces vins présentent une grande capacité d'évolution dans le temps, ce qui permet d'élaborer des «vinos generosos» pouvant être vieillis pendant des périodes parfois très longues.

De manière générale, l'absence quasi totale de précipitations tout au long du cycle végétatif de la vigne, les vents d'est secs dominants et la grande capacité de rétention de l'humidité du sol «albariza» donnent des récoltes saines, de grande qualité et d'excellente maturité. En outre, les viticulteurs s'emploient depuis des siècles à déterminer quels sont les cépages les mieux adaptés non seulement aux conditions pédologiques et climatiques, mais également aux processus particuliers de production et de vieillissement auxquels ils sont soumis. Tous les cépages utilisés pour l'élaboration des vins, qui contribuent dans une mesure considérable au caractère unique de ceux-ci, sont parfaitement adaptés à la zone délimitée depuis des temps immémoriaux. Ainsi, le cépage majoritaire, le Palomino Fino, confère aux vins les accents intenses de son terroir et une grande capacité de vieillissement, tandis que le Moscatel de Alejandría et le Pedro Ximénez sont des variétés à teneurs en sucre et en acidité plus élevées et sont donc parfaitement adaptés à l'élaboration des traditionnels vins doux naturels, en plus d'apporter des arômes primaires particuliers. Les autres cépages utilisés sont tous endémiques de la région et pleinement adaptés au milieu. En résumé, l'utilisation de cépages locaux traditionnels influe sur le caractère des vins et leur assure un fort potentiel de développement durant le vieillissement.

Outre les facteurs naturels, il convient de souligner l'importance des facteurs humains, qui ont créé tout un ensemble de pratiques viticoles et œnologiques authentiques qui influent directement sur le caractère des vins. Parmi les caractéristiques de ces vins, on notera la prédominance des arômes tertiaires issus du vieillissement biologique, une grande intensité, de l'équilibre et de la longueur.

Dans le cas des «vinos generosos», le vieillissement biologique ou fermentation sous voile de fleur bénéficie très fortement du système dynamique ancestral des «criaderas y soleras», comme des taux élevés d'humidité obtenus grâce à l'architecture traditionnelle des caves de la région, qui permet de tirer parti des brises nocturnes fréquentes en provenance de l'Atlantique. Le climat est lui aussi propice aux vins soumis à un vieillissement oxydatif, car il réduit l'évaporation naturelle des vins élevés en fûts.

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

Le milieu géographique a une incidence directe sur certaines caractéristiques de base des vins, telles que le titre alcoométrique et l'acidité. Ceux-ci sont généralement modérés, bien que cela dépende des pratiques viticoles spécifiques appliquées. Les sols qui abondent dans la région sont connus localement sous le nom d'«albariza» et produisent des vins au caractère calcaire distinctif; élégants, charpentés et sapides, ces vins présentent une grande capacité d'évolution dans le temps, ce qui permet d'élaborer des «vinos generosos» pouvant être vieillis pendant des périodes parfois très longues.

De manière générale, l'absence quasi totale de précipitations tout au long du cycle végétatif de la vigne, les vents d'est secs dominants et la grande capacité de rétention de l'humidité du sol «albariza» donnent des récoltes saines, de grande qualité et d'excellente maturité. En outre, les viticulteurs s'emploient depuis des siècles à déterminer quels sont les cépages les mieux adaptés non seulement aux conditions pédologiques et climatiques, mais également aux processus particuliers de production et de vieillissement auxquels ils sont soumis. Tous les cépages utilisés pour l'élaboration des vins, qui contribuent dans une mesure considérable au caractère unique de ceux-ci, sont parfaitement adaptés à la zone délimitée depuis des temps immémoriaux. Ainsi, le cépage majoritaire, le Palomino Fino, confère aux vins les accents intenses de son terroir et une grande capacité de vieillissement, tandis que le Moscatel de Alejandría et le Pedro Ximénez sont des variétés à teneurs en sucre et en acidité plus élevées et sont donc parfaitement adaptés à l'élaboration des traditionnels vins doux naturels, en plus d'apporter des arômes primaires particuliers. Les autres cépages utilisés sont tous endémiques de la région et pleinement adaptés au milieu. En résumé, l'utilisation de cépages locaux traditionnels influe sur le caractère des vins et leur assure un fort potentiel de développement durant le vieillissement.

Outre les facteurs naturels, il convient de souligner l'importance des facteurs humains, qui ont créé tout un ensemble de pratiques viticoles et œnologiques authentiques qui influent directement sur le caractère des vins. Parmi les caractéristiques de ces vins, on notera la prédominance des arômes tertiaires issus du vieillissement biologique, une grande intensité, de l'équilibre et de la longueur.

Dans le cas des «vinos generosos», le vieillissement biologique ou fermentation sous voile de fleur bénéficie très fortement du système dynamique ancestral des «criaderas y soleras», comme des taux élevés d'humidité obtenus grâce à l'architecture traditionnelle des caves de la région, qui permet de tirer parti des brises nocturnes fréquentes en provenance de l'Atlantique. Le climat est lui aussi propice aux vins soumis à un vieillissement oxydatif, car il réduit l'évaporation naturelle des vins élevés en fûts.

Pour les vins doux naturels, les principaux cépages utilisés sont très aromatiques, avec un bon équilibre entre alcool et acidité en raison des conditions climatiques prévalentes. Cela permet d'élaborer des vins ayant une teneur en sucre importante, mais qui sont néanmoins très équilibrés en bouche. En outre, la pratique traditionnelle de l'«asoleo» permet d'obtenir des vins présentant une plus grande concentration à la fois de sucre et d'acidité, ce qui leur confère des caractéristiques supplémentaires de fruits très mûrs, et une texture particulièrement onctueuse.

Enfin, les «vinos generosos de licor» (vins de liqueur enrichis en alcool) étant obtenus par un mélange («cabeceo») des vins précités, ils présentent les caractéristiques de ces vins qui, comme dit précédemment, sont étroitement liées au milieu géographique. Le «cabeceo» constitue d'ailleurs une pratique séculaire, également liée à la longue tradition d'exportation de cette région viticole et à la recherche, par les négociants en vin, de vins «fabriqués» spécifiquement pour satisfaire différents goûts, en mélangeant des vins de liqueur et des vins doux naturels.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

CONDITIONNEMENT DANS LE LIEU D'ORIGINE

Cadre juridique

législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Afin de garantir la préservation des caractéristiques et de la qualité particulières des vins et d'éviter toute détérioration organoleptique résultant du transport vers d'autres zones, le conditionnement doit obligatoirement avoir lieu à l'intérieur de la zone de production délimitée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquette doit comporter l'une des mentions suivantes, de manière isolée, en caractères d'une forme et d'une taille telles qu'elle pourra être facilement lue: «Jerez-Xérès-Sherry» ou «Jerez» ou «Xérès» ou «Sherry».

La mention du type de vin doit toujours figurer sur une seule ligne, séparément et en caractères clairement lisibles, et ne peut être assortie sur la même ligne d'aucun adjectif. Lorsque la dénomination d'un type de vin est constituée de deux mots, ces derniers doivent être inscrits dans des caractères de même forme et de même taille et dans le même champ visuel.

Les conditions d'utilisation de certaines mentions facultatives se rapportant à la douceur, à la couleur, au vieillissement, à l'origine des raisins ou à la méthode de production sont réglementées.

La mention, sur l'étiquette, d'une unité géographique plus petite («pago») dont le nom est lié à deux communes doit être assortie du nom de la commune dont cette unité relève.

L'unité géographique supérieure est «Andalucía».

Les emballages sont pourvus d'un cachet de garantie délivré par le conseil régulateur, ou de contre-étiquettes comportant un signe distinctif et une clé alphanumérique d'identification, conformément aux normes établies par le conseil régulateur.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://lajunta.es/6eno9