C/2026/4549

26.8.2026

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge le haghaidh tásc geografach i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2026/4549)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry'

Uimhir thagartha AE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Ainm an táirge**

'Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☑ ATFC

☐ TGFC

3. **Earnáil**

☐ Táirgí talmhaíochta

☑ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **An tír ar léi an limistéar geografach**

An Spáinn

5. **Údarás an Bhallstáit atá ag cur an leasaithe chaighdeánaigh in iúl**

Ainm

An Aireacht Talmhaíochta, Iascaigh agus Bhia. Ard-Stiúrthóireacht um Bia. Fo-Ardstiúrthóireacht um Rialú Cáilíochta Bia agus um Shaotharlanna Agraibhia

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Measann an t-údarás inniúil gur leasú caighdeánach é an leasú sin ar shonraíocht táirge ATFC Jerez-Xérès-Sherry/ Jerez/Xérès/Sherry; ní féidir é a mheas mar leasú ar leibhéal an Aontais ós rud é nach gcomhfhreagraíonn sé d'aon cheann de na cásanna dá dtagraítear in Airteagal 24(3) de Rialachán (AE) 2024/1143 maidir le tásca geografacha. Go sonrach: níl i gceist leis athrú ar ainm ná ar úsáid an ainm, ná ar chatagóir an táirge nó na dtáirgí arna n-ainmniú leis an tásc geografach; níl baol ann dá dheasca go gcuirfí an nasc leis an limistéar geografach ar neamhní; níl srianta breise ar mhargú an táirge i gceist leis.

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

Teideal

ATHRUITHE AR NA CINEÁLACHA FÍONA

Tuairisc

Laistigh de chatagóir na bhfíonta licéir, athraíodh an tuairisc ar fhíonta licéir ar a dtugtar 'vino generoso de licor' chun soiléireacht níos fearr a thabhairt dó agus chun é a oiriúnú don sainmhíniú nua ar théarma traidisiúnta faoi chosaint an ainm chéanna.

Baineann an leasú sin le Roinn B.1 den tsonraíocht táirge. Ní dhéantar difear don doiciméad aonair.

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

ATHRUITHE AR AN NEART ALCÓIL IARBHÍR

Tuairisc

Laghdaíodh neart alcóil iarbhír íosta na bhfíonta ar a dtugtar 'Fino' (fíonta de chatagóirí 1 agus 3) agus 'Uachtar Éadrom' (fíonta de chatagóir 3) ó 15 % go 14 %.

Is féidir é sin a dhéanamh, d'ainneoin go n-áirítear roinnt fíonta licéir, toisc go n-áirítear an ATFC sin ar liosta na bhfíonta licéir ar a bhfuil ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint nach lú ná 14 % de réir toirte neart alcóil iarbhír fíona aosaithe agus ar lú ná 15 % de réir toirte é, mar a leagtar amach i Roinn C d'Fhoscríbhinn 1 a ghabhann le hIarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/934 ón gCoimisiún an 12 Márta 2019. Ní mór na táirgí a chumhdaítear leis an maolú seo a shonrú sa tsonraíocht táirge.

Baineann an leasú seo le Roinn B.2 den tsonraíocht táirge agus le pointe 6 den doiciméad aonair.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

ATHRUITHE AR AN TUAIRISC ORGÁNAILEIPTEACH

Tuairisc

Athraíodh an tuairisc ar chuma fhíonta Moscatel, agus cuireadh 'ór éadrom' in ionad an imir 'cnó capaill'.

Baineann an leasú seo le Roinn B.3 den tsonraíocht táirge agus le pointe 6 den doiciméad aonair.

☑ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

ATHRUITHE AR AN TÁIRGEACHT UASTA IN AGHAIDH AN HEICTEÁIR

Tuairisc

Go dtí seo, ní fhéadfaí na fíonchaora uile ó fhíonghoirt a tháirgeann níos mó ná 14 285 kg/ha a úsáid i dtáirgeadh fíonta faoi chosaint, ach amháin tar éis iad a phróiseáil chun ceann de na táirgí forlíontacha ar a dtugtar tuairisc i Roinn C.4 den tsonraíocht táirge a dhéanamh díobh. Leis an leasú seo, íslítear an teorainn sin go 12 570 kg/ha. Mar sin féin, ní thiocfaidh an teorainn nua sin i bhfeidhm go dtí an bhliain mhargaíochta 2028/29. Go dtí sin, beidh feidhm fós ag an teorainn 14 285 kg/ha.

Ina theannta sin, soiléiríodh go bhféadfaidh an táirgeacht uasta in aghaidh an heicteáir tagairt a dhéanamh d'fhíonchaora úra nó d'fhíonchaora griantriomaithe.

Tugadh isteach an fhéidearthacht freisin go gcomhaontódh an Bord Rialála, ag brath ar na himthosca, an uasteorainn táirgeachta do gach bliain mhargaíochta a laghdú suas le 20 %. Ní mór comhaontú den sórt sin a ghlacadh roimh an 1 Deireadh Fómhair den bhliain mhargaíochta roimhe sin.

Baineann an leasú seo le Ranna E agus H.2 agus le forálacha breise/idirthréimhseacha na sonraíochta táirge. Ní dhéantar difear don doiciméad aonair.

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

Teideal

AONAID GHEOGRAFACHA NUA NÍOS LÚ

Tuairisc

Leasaíodh Iarscríbhinn 2 (Liosta eastát sa limistéar críochaithe (aonaid gheografacha níos lú) a ghabhann leis an tsonraíocht táirge chun na heastáit seo a leanas a chur isteach: 'Torre de Cera' in Jerez de la Frontera agus 'Encinilla-Grija' agus 'Loma de Vejines' i mbardas Lebrija.

Baineann an leasú seo le hIarscríbhinn 2 a ghabhann leis an tsonraíocht táirge agus ní dhéanann sé difear don doiciméad aonair, toisc go soláthraítear an fhaisnéis faoi na haonaid gheografacha níos lú sin, ar chúiseanna méide, tríd an nasc a bhí sa doiciméad aonair cheana féin.

☐ Déanann an leasú difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

Ainmniúcháin tionscnaimh agus tásca geografacha i ndáil le fíon

'Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry'

Uimhir thagartha AE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

'Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry'

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☑ ATFC

☐ TGFC

3. **An tír ar léi an limistéar geografach sainithe**

An Spáinn

4. **Aicmiú an táirge talmhaíochta i gcomhréir leis an gceannteideal agus leis an gcód Ainmníochta Comhcheangailte, dá dtagraítear in Airteagal 6(1) de Rialachán (AE) 2024/1143**

2204 – Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

5. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna mar a liostaítear i gCuid II d'Iarscríbhinn VII a ghabhann le Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013**

1. Fíon

3. Fíon licéir

6. **Tuairisc ar an bhfíon nó ar na fíonta**

Táirge fíniúna

Fíon (fíonta ar a dtugtar 'vino generoso')

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma

— 'Fino': glan, agus imireacha idir dath buí na tuí go hómra.

— 'Amontillado': glan, agus imireacha idir ór éadrom go hómra.

— ‘Oloroso’: glan, agus imireacha idir dath an tsean-óir go dath dorcha an mhahagaine.

— ‘Palo Cortado’: glan, agus imireacha idir dath an tsean-óir go dath dorcha an mhahagaine.

Dea-bholadh

— ‘Fino’: ní mór dhá cheann ar a laghad de na dea-bholaithe seo a leanas a bhaineann go sonrach le haosú bitheolaíoch a bheith ar an bhfíon: úll glas, cnónna nó giosta (taos aráin úr). Féadfaidh siollaí d’adhmad mín atá stálaithe le fíon a bheith ann freisin.

— ‘Amontillado’: cnónna agus/nó plandaí, chomh maith le hadhmad mín atá stálaithe le fíon.

— ‘Oloroso’: cnónna agus adhmad mín atá stálaithe le fíon, d’fhéadfadh siollaí caramalaithe agus/nó dea-bholaithe vearnaise a bheith le brath.

— ‘Palo Cortado’: cnónna agus adhmad mín atá stálaithe le fíon, d’fhéadfadh siollaí citreacha agus/nó lachtacha a bheith ann.

Blas

— ‘Fino’: tirim, d’fhéadfadh sé a bheith beagáinín aigéadach agus searbh.

— ‘Amontillado’: tirim agus cothrom, d’fhéadfadh sé a bheith beagáinín aigéadach.

— ‘Oloroso’: tirim agus cothrom.

— ‘Palo Cortado’: tirim agus cothrom.

Faisnéis bhreise maidir le tréithe orgánaileipteacha

-

Saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	-
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	-
Aigéadacht iomlán íosta:	-
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	-
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	-

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):

‘Fino’: ≥ 14 ≤ 17

‘Amontillado’: ≥ 16 ≤ 22

‘Oloroso’: ≥ 17 ≤ 22

‘Palo Cortado’: ≥ 17 ≤ 22

Siúcraí iomlána (g/l) arna sloinneadh mar ghlúcós + fruchtós: ≤ 4

D’fhéadfadh leibhéil aigéadachta luainí suas le 35 meq/l a bheith ag fíonta ar a dtugtar ‘vino generoso’ ag a bhfuil ‘Aois Cháilithe’, a théann faoi thréimhsí aosaithe an-fhada, níos mó ná 12 bhliain. D’fhéadfadh méid siúcra suas le 9 ngram in aghaidh an lítir a bheith acu freisin, ar choinníoll nach mó ná 2 ghram in aghaidh an lítir an cion aigéadachta iomlán arna shloinneadh mar ghraim d’aigéad tartarach in aghaidh an lítir faoin méid siúcra

☑ Aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo tá sí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

Táirge fíniúna

Fíon licéir

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma

Fíonta ag a bhfuil an téarma ‘vino generoso’:

— ‘Fino’: glan, agus imireacha idir dath buí na tuí go hómra.

— ‘Amontillado’: glan, agus imireacha idir ór éadrom go hómra.

— ‘Oloroso’: glan, agus imireacha idir dath an tsean-óir go dath dorcha an mhahagaine.

— ‘Palo Cortado’: glan, agus imireacha idir dath an tsean-óir go dath dorcha an mhahagaine.

Fíonta milse nádúrtha:

— Moscatel: toin sa raon idir ór éadrom agus mahagaine domhain.

— Pedro Ximénez: imireacha ar dhath an éabainn de dhéine éagsúil.

— ‘Dulce’: imireacha idir órga go dath an éabainn.

Fíonta licéir ag a bhfuil an téarma ‘vino generoso de licor’:

— Tirim Éadrom: imireacha idir dath buí na tuí go hórga.

— Uachtar Éadrom: imireacha idir dath buí na tuí go hórga.

— Meánach: imireacha idir ómra go crón dorcha.

— Uachtar: imireacha idir crón dorcha go dath dorcha an mhahagaine.

Dea-bholadh

Fíonta ag a bhfuil an téarma ‘vino generoso’:

— ‘Fino’: ní mór dhá cheann ar a laghad de na dea-bholaithe seo a leanas a bhaineann go sonrach le haosú bitheolaíoch a bheith ar an bhfíon: úll glas, cnónna nó giosta (taos aráin úr). Féadfaidh siollaí d’adhmad mín atá stálaithe le fíon a bheith ann freisin.

— ‘Amontillado’: cnónna agus/nó plandaí, chomh maith le hadhmad mín atá stálaithe le fíon.

— ‘Oloroso’: cnónna agus adhmad mín atá stálaithe le fíon, d’fhéadfadh siollaí caramalaithe agus/nó dea-bholaithe vearnaise a bheith le brath.

— ‘Palo Cortado’: cnónna agus adhmad mín atá stálaithe le fíon, d’fhéadfadh siollaí citreacha agus/nó lachtacha a bheith le brath.

Fíonta milse nádúrtha:

— Moscatel: siollaí bláthanna bána agus/nó citris.

— Pedro Ximénez: dea-bholaithe rísíní den chuid is mó.

— ‘Dulce’: dea-bholaithe meala.

Fíonta licéir ag a bhfuil an téarma ‘vino generoso de licor’:

— Tirim Éadrom: cnónna agus/nó giosta (taos aráin úr).

— Uachtar Éadrom: cnónna agus/nó giosta (taos aráin úr).

— Meánach: siollaí caramalaithe agus/nó cnónna.

— Uachtar: cnónna, mar aon le siollaí caramail agus/nó rísíní.

Blas

Fíonta ag a bhfuil an téarma ‘vino generoso’:

— ‘Fino’: tirim, d’fhéadfadh sé a bheith beagáinín aigéadach agus searbh.

— ‘Amontillado’: tirim agus cothrom, d’fhéadfadh sé a bheith beagáinín aigéadach.

— ‘Oloroso’: tirim agus cothrom.

— ‘Palo Cortado’: tirim agus cothrom.

Fíonta milse nádúrtha:

— Moscatel: milis ach cothrom.

— Pedro Ximénez: an-mhilis ach cothrom.

— ‘Dulce’: milis ach cothrom.

Fíonta licéir ag a bhfuil an téarma ‘vino generoso de licor’:

— Tirim Éadrom: beagáinín milis.

— Uachtar Éadrom: milis.

— Meánach: beagáinín milis.

— Uachtar: milis ach cothrom.

Faisnéis bhreise maidir le tréithe orgánaileipteacha

—

Saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte):	—
Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte):	—
Aigéadacht iomlán íosta:	—
Aonad aigéadachta iomláine íosta:	—
Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir):	—
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):	—

Faisnéis bhreise maidir le saintréithe anailíseacha

Neart alcóil iarbhír (% de réir toirte) agus siúcraí iomlána (g/l) arna sloinneadh mar ghlúcós + fruchtós:

‘Fino’: ≥ 14 ≤ 17 agus ≤ 4

‘Amontillado’: ≥16 ≤ 22 agus ≤ 4

‘Oloroso’: ≥17 ≤ 22 agus ≤ 4

‘Palo Cortado’: ≥17 ≤ 22 agus ≤ 4

Tirim Éadrom: ≥ 15 ≤ 22 agus ≥ 4 < 50

Uachtar Éadrom: ≥ 14 ≤ 22 agus ≥ 50 < 115

Meánach: ≥ 15 ≤ 22 agus ≥ 4 < 115

Uachtar: ≥ 15 ≤ 22 agus ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 agus ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 agus ≥ 160

‘Dulce’: ≥ 15 ≤ 22 agus ≥ 160

D'fhéadfadh leibhéil aigéadachta luainí suas le 35 meq/l a bheith ag fíonta ar a dtugtar 'vino generoso' ag a bhfuil 'Aois Cháilithe', a théann faoi thréimhsí aosaithe an-fhada, níos mó ná 12 bhliain.

☑ Aon saintréith anailíseach nach léirítear sa roinn seo tá sí laistigh de na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais is infheidhme.

7. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

7.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha a úsáidtear chun an fíon nó na fíonta a dhéanamh, srianta ábhartha maidir lena ndéanamh*

Cleachtas fíoneolaíoch

—

Cineál an chleachtais fhíoneolaíoch

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Tuairisc

Tá teidlíocht chun fíonta a tháirgeadh a chumhdaítear san ainmniúchán seo caidhpeáilte ag 70 lítear fíona in aghaidh 100 kg d'fhíonchaora. Ní mór gach stoc fíona atá á aibiú a stóráil i mbairillí darach ag a bhfuil acmhainneacht nach mó ná 1 000 lítear. Ní mór meánaois íosta 2 bhliain a bheith ag gach fíon d'fhonn go mbeidís incháilithe lena n-eisiúint. I gcás chatagóir 3, 'Fíon licéir', tar éis an phróisis aosaithe, nó lena linn, féadfar na fíonta a threisiú nó a chumasc le fíonta eile nó le táirgí forlíontacha údaraithe. I gcás chatagóir 1 'Fíon', tá eisceacht ann maidir le 'vino de color' (cumasc fíona agus úrfhíona fíonchaor tiubhaithe) ar féidir é a chur le fíonta ag a bhfuil an téarma 'vino generoso' a tháirgtear trí aosú ocsaídiúcháin, chun an dath deiridh a choigeartú.

I gcomhréir le Rialachán (AE) 2019/934 ón gCoimisiún an 12 Márta 2019, ní féidir na táirgí forlíontacha a luaitear i bpointí b, c, d agus f de Roinn C.4 den tsonraíocht táirge a úsáid ach amháin chun fíonta 'vino generoso de licor' a tháirgeadh. Is é 'vino de color' an eisceacht, agus is féidir é a chur le fíonta ag a bhfuil an téarma 'vino generoso' a tháirgtear trí aosú ocsaídiúcháin, chun an dath deiridh a choigeartú.

Ar an gcaoi chéanna, féadfar sulfáit chailciam a úsáid le haghaidh aigéadú a dhéanamh i gcás fíonta licéir a bheartaítear a bheith tirim, ach sin faoi réir na dteorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht atá i bhfeidhm faoi láthair.

7.2. *Uastáirgeacht*

Gach fíon / catagóir / cineál / cineál

Gach fíon

Uastáirgeacht

Uastáirgeacht:	11 428
Aonad uastáirgeachta:	cileagraim d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

8. **Léiriú ar an gcineál nó ar na cineálacha fíonchaor óna dtáirgtear an fíon nó na fíonta**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach sainithe**

Tá limistéar geografach ATFC 'Jerez-Xérès-Sherry' comhdhéanta de bhardais Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija agus San José del Valle, suite laistigh de limistéar atá teorannaithe ar an taobh thoir ag an bhfadlíne 5° 49' siar ó Greenwich agus ar an taobh ó thuaidh ag an líne dhomhanleithead 36° 58' ó thuaidh. Is féidir na 'pagos' (eastáit fíona) a aithnítear mar aonaid gheografacha níos lú, agus a dteorannú beacht, a cheadú ag: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Nasc leis an limistéar geografach**

Catagóir an táirge fíniúna

1. Fíon

Achoimre ar an nasc

Maidir le táirgí faoi chatagóir 1, 'Fíon', agus maidir leo siúd faoi chatagóir 3, 'Fíon licéir', tá an nasc céanna acu lena dtionscnamh, ós rud é go bhfuil an difríocht eatarthu teoranta i dtaobh cé acu a úsáidtear nó nach n-úsáidtear cleachtas fíoneolaíoch traidisiúnta an treisithe, ar cleachtas é ar féidir, i bhfíonta áirithe faoi chosaint, teicnící traidisiúnta eile amhail 'asoleo' (griantriomú) a chur ina ionad chun na leibhéil nirt alcóil is gá le haghaidh gach cineáil fíona a bhaint amach.

Bíonn tionchar mór ag tosca nádúrtha agus daonna an limistéir ar shaintréithe na bhfíonta agus tá siad le fáil go coiteann i gcás tháirgí chatagóir 1 agus chatagóir 3 araon, toisc go gcomhroinneann siad an nasc céanna leis an tionscnamh, agus gurb é an t-aon difríocht amháin atá eatarthu ná cé acu a úsáidtear nó nach n-úsáidtear cleachtas an treisithe.

Bíonn tionchar díreach ag an timpeallacht gheografach ar shaintréithe bunúsacha áirithe na bhfíonta, amhail neart alcóil agus aigéadacht. Bíonn an neart alcóil agus an aigéadacht sin measartha de ghnáth, cé go mbraitheann sé ar na cleachtais fíonsaothrúcháin shonracha a úsáidtear. Tugtar 'albariza' go háitiúil ar na hithreacha atá fairsing sa réigiún agus táirgeann siad fíonta ag a bhfuil saintréith chailceach shainiúil. Tá siad galánta agus blasta agus tá tathag maith iontu, agus tá acmhainneacht mhór iontu forbairt a dhéanamh le himeacht aimsire. Fágann sé sin gur féidir fíonta ar a dtugtar 'vino generoso' a tháirgeadh. Fíonta a aosaíonn, i gcásanna áirithe, ar feadh tréimhse thar a bheith fada.

I gcoitinne, bíonn buaint shláintiúil, ardcháilíochta lena ngabhann sár-aibíocht mar thoradh ar easpa báistí ar feadh fhormhór thimthriall fáis na bhfíniúnacha; an ghnáthghaoth thirim anoir; agus acmhainneacht coinneála bogthaise ithir 'albariza'. Thairis sin, tá fíonsaothróirí ag gabháil do shainaithint na gcineálacha fíniúna is fearr a oireann ní hamháin do na dálaí ithreach agus aeráide ach freisin do na próisis ar leith táirgthe agus aosaithe. Tá na cineálacha uile a úsáidtear chun na fíonta a dhéanamh, ar cineálacha iad a chuireann go mór lena gcarachtar uathúil, oiriúnaithe go foirfe don limistéar críochaithe ó thús ama. Is é Palomino Fino an príomhchineál i dtéarmaí cainníochta. Tugann sé léiriú dian *terroir* do na fíonta, mar aon le hacmhainn iontach maidir le haosú. Is cineálacha fíniúna iad Moscatel de Alejandría agus Pedro Ximénez a bhfuil leibhéil níos mó siúcraí agus aigéadachta iontu, rud a fhágann go bhfuil siad ar fheabhas chun fíonta milse nádúrtha traidisiúnta a tháirgeadh, agus a thugann na dea-bholaithe príomhúla saintréitheacha dóibh freisin. Bíonn na cineálacha eile a úsáidtear áitiúil i gcónaí agus oiriúnaithe go hiomlán don chomhshaol. I mbeagán focal, bíonn tionchar ag úsáid cineálacha traidisiúnta áitiúla ar charachtar na bhfíonta, agus tugann sé sin acmhainneacht mhór dóibh chun forbairt a dhéanamh le linn aosú.

De bhreis ar thosca nádúrtha, ní mór tábhacht na dtosca daonna a chur i dtábhacht. Leis na tosca sin, cruthaíodh sraith iomlán fíorchleachtas fíonsaothrúcháin agus fíoneolaíochta a mbíonn tionchar díreach acu ar shaintréith na bhfíonta. I measc na saintréithe, áirítear ceannas na ndea-bholaithe treasacha ón aosú bitheolaíoch, déine mhór, cothromaíocht agus fad.

I gcás fíonta ag a bhfuil an téarma 'vino generoso', téann an córas traidisiúnta dinimiciúil cumaisc ar a dtugtar 'criaderas y solera' chun tairbhe go fíormhaith d'aosú bitheolaíoch, i.e. aosú faoi bhun 'flor'. Tá na leibhéil arda bhogthaise mór freisin, arb amhlaidh ina leith, a bhuí leis an ailtireacht thraidisiúnta sa réigiún, go bhfeabhsaítear iad leis na leoithní oíche tráthrialta a shéideann trí na fíonlanna ón Aigéan Atlantach. Ar an gcaoi chéanna, téann an aeráid chun tairbhe d'fhíonta a ndéantar aosú ocsaídiúcháin orthu toisc go laghdaíonn sí galú nádúrtha an fhíona atá á aosú i mbairillí.

Catagóir an táirge fíniúna

3. Fíon licéir

Achoimre ar an nasc

Bíonn tionchar díreach ag an timpeallacht gheografach ar shaintréithe bunúsacha áirithe na bhfíonta, amhail neart alcóil agus aigéadacht. Bíonn an neart alcóil agus an aigéadacht sin measartha de ghnáth, cé go mbraitheann sé ar na cleachtais fíonsaothrúcháin shonracha a úsáidtear. Tugtar 'albariza' go háitiúil ar na hithreacha atá fairsing sa réigiún agus táirgeann siad fíonta ag a bhfuil saintréith chailceach shainiúil. Tá siad galánta agus blasta agus tá tathag maith iontu, agus tá acmhainneacht mhór iontu forbairt a dhéanamh le himeacht aimsire. Fágann sé sin gur féidir fíonta ar a dtugtar 'vino generoso' a tháirgeadh. Fíonta a aosaíonn, i gcásanna áirithe, ar feadh tréimhse thar a bheith fada.

I gcoitinne, bíonn buaint shláintiúil, ardcháilíochta lena ngabhann sár-aibíocht mar thoradh ar easpa báistí ar feadh fhormhór thimthriall fáis na bhfíniúnacha; an ghnáthghaoth thirim anoir; agus acmhainneacht coinneála bogthaise ithir 'albariza'. Thairis sin, tá fíonsaothróirí ag gabháil do shainaithint na gcineálacha fíniúna is fearr a oireann ní hamháin do na dálaí ithreach agus aeráide ach freisin do na próisis ar leith táirgthe agus aosaithe. Tá na cineálacha uile a úsáidtear chun na fíonta a dhéanamh, ar cineálacha iad a chuireann go mór lena gcarachtar uathúil, oiriúnaithe go foirfe don limistéar críochaithe ó thús ama. Is é Palomino Fino an príomhchineál i dtéarmaí cainníochta. Tugann sé léiriú dian *terroir* do na fíonta, mar aon le hacmhainn iontach maidir le haosú. Is cineálacha fíniúna iad Moscatel de Alejandría agus Pedro Ximénez a bhfuil leibhéil níos mó siúcraí agus aigéadachta iontu, rud a fhágann go bhfuil siad ar fheabhas chun fíonta milse nádúrtha traidisiúnta a tháirgeadh, agus a thugann na dea-bholaithe príomhúla saintréitheacha dóibh freisin. Bíonn na cineálacha eile a úsáidtear áitiúil i gcónaí agus oiriúnaithe go hiomlán don chomhshaol. I mbeagán focal, bíonn tionchar ag úsáid cineálacha traidisiúnta áitiúla ar charachtar na bhfíonta, agus tugann sé sin acmhainneacht mhór dóibh chun forbairt a dhéanamh le linn aosú.

De bhreis ar thosca nádúrtha, ní mór tábhacht na dtosca daonna a chur i dtábhacht. Leis na tosca sin, cruthaíodh sraith iomlán fíorchleachtas fíonsaothrúcháin agus fíoneolaíochta a mbíonn tionchar díreach acu ar shaintréith na bhfíonta. I measc na saintréithe, áirítear ceannas na ndea-bholaithe treasacha ón aosú bitheolaíoch, déine mhór, cothromaíocht agus fad.

I gcás fíonta ag a bhfuil an téarma 'vino generoso', freastalaíonn an córas traidisiúnta dinimiciúil cumaisc ar a dtugtar 'criaderas y solera' go fíormhaith d'aosú bitheolaíoch, i.e. aosú faoi bhun 'flor'. Tá na leibhéil arda bhogthaise mór freisin, arb amhlaidh ina leith, a bhuí leis an ailtireacht thraidisiúnta sa réigiún, go bhfeabhsaítear iad leis na leoithní oíche tráthrialta a shéideann trí na fíonlanna ón Aigéan Atlantach. Ar an gcaoi chéanna, téann an aeráid chun tairbhe d'fhíonta a ndéantar aosú ocsaídiúcháin orthu toisc go laghdaíonn sí galú nádúrtha an fhíona atá á aosú i mbairillí.

Maidir le fíonta atá milis go nádúrtha, tá na príomhchineálacha a úsáidtear an-aramatach, agus cothromaíocht idir alcól agus aigéadacht iontu mar thoradh ar na dálaí aeráide atá i réim. Fágann sé sin gur féidir fíonta a tháirgeadh a bhfuil méid mór siúcra iontu ach, dá ainneoin sin, atá an-chothrom sa bhéal. De bhreis air sin, táirgeann cleachtas traidisiúnta 'asoleo' fíonta ag a bhfuil tiúchan níos mó siúcra agus aigéadachta araon, rud a thugann saintréithe breise dóibh de thorthaí an-aibí agus uigeacht thar a bheith olartha.

Ar deireadh, i gcás an fhíona ar a dtugtar 'vino generoso de licor', déantar iad sin trí na fíonta réamhluaite a threisiú. Tá saintréithe na bhfíonta sin iontu dá bhrí sin ar saintréithe iad atá nasctha go dlúth leis an timpeallacht gheografach, mar atá feicthe againn. Ina theannta sin, is cleachtas ann féin sna fíonlanna leis na céadta blianta é an treisiú. Tá a thionscnamh nasctha freisin leis an traidisiún láidir onnmhairiúcháin ón réigiún táirgthe fíona seo. Bhí fíonta ag teastáil dá bhrí sin ó cheannaithe fíona 'arna ndearadh' go sonrach chun blasanna éagsúla a shásamh, bunaithe ar fhíonta 'vino generoso' a cumascadh le fíonta atá milis go nádúrtha.

11. **Tuilleadh ceanglas is infheidhme**

Teideal an cheanglais/an mhaolaithe

PACÁISTIÚ AG AN bhFOINSE

Creat dlíthiúil

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an cheanglais breise/an mhaolaithe breise

Pacáistiú laistigh den limistéar geografach sainithe

Tuairisc ar an gceanglas/maolú

Lena áirithiú go gcaomhnaítear saintréithe agus cáilíocht áirithe na bhfíonta agus chun meath orgánaileipteach féideartha a chosc de thoradh iompar chuig limistéir eile, ní mór buidéalú a dhéanamh laistigh den limistéar táirgthe críochaithe.

Teideal an cheanglais/an mhaolaithe

LIPÉADÚ

Creat dlíthiúil

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an cheanglais breise/an mhaolaithe breise

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gceanglas/maolú

Áirítear ceann de na téarmaí seo a leanas ar an lipéadú leis féin, i gcarachtair agus méid a fhágann go bhfuil sé inléite go soiléir: 'Jerez-Xérès-Sherry' nó 'Jerez' nó 'Xérès' nó 'Sherry'.

Bíonn an cineál fíona le feiceáil i gcónaí ar aon líne amháin, ar leithligh, i gcarachtair atá inléite go soiléir. Ní fhéadfaidh aon aidiacht a bheith ag gabháil leis ar an líne chéanna. Nuair a bhíonn dhá fhocal sa chineál fíona, ní mór dóibh a bheith sa chineál agus sa mhéid chéanna litreach agus sa réimse radhairc céanna.

Tá coinníollacha rialáilte ann maidir le téarmaí roghnacha áirithe a úsáid a bhaineann le milseacht, dath, aosú, tionscnamh na bhfíonchaor agus an modh táirgeachta.

Ní mór ainm an bhardais lena mbaineann an t-eastát a bheith ag gabháil le tagairtí ar an lipéadú d'aonaid gheografacha (eastáit) níos lú a bhfuil a n-ainm in dhá bhardas.

D'fhéadfaí an t-aonad geografach níos mó 'Andalucía' a léiriú.

Ní mór séalaí cáilíochta arna n-eisiúint ag an mBord Rialála nó lipéid thánaisteacha, ar a bhfuil marc sainiúil agus cód aitheantais alfa-uimhriúil, a bheith ar na buidéil, i gcomhréir leis na rialacha arna leagan síos ag an mBord Rialála.

Tagairt leictreonach (URL) d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

https://lajunta.es/6eno9