C/2026/4549

2026.8.26.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/4549)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

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

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A1483-AM07 – 2026.5.27.

1. **A termék elnevezése**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium, Élelmiszerügyi Főigazgatóság, Élelmiszerminőség-ellenőrzéssel és agrár-élelmiszeripari laboratóriumokkal foglalkozó aligazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

Az illetékes hatóság a „Jerez-Xérès-Sherry/Jerez/Xérès/Sherry” OEM termékleírásának e módosítását standard módosításnak tekinti; nem tekinthető uniós módosításnak, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott helyzetek egyikének sem felel meg. Konkrétan, a módosítás: nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját; nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával; nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A BORTÍPUSOK VÁLTOZÁSAI

Leírás

A likőrborok kategóriáján belül módosult a „vino generoso de licor” elnevezésű likőrborok leírása, hogy egyértelműbbé váljon, és igazodjon az azonos nevű, oltalom alatt álló hagyományos kifejezés új meghatározásához.

Ez a módosítás a termékleírás B.1. szakaszát érinti. A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A TÉNYLEGES ALKOHOLTARTALOM MÓDOSÍTÁSAI

Leírás

A „Fino” (az 1. és 3. kategóriába tartozó) és a „Pale Cream” (a 3. kategóriába tartozó) borok minimális tényleges alkoholtartalma 15 %-ról 14 %-ra csökkent.

Ez annak ellenére lehetséges, hogy egyes likőrborok szerepelnek a termékleírásban, mivel ez az OEM szerepel azon oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok jegyzékében, amelyek esetében az érlelt bor tényleges alkoholtartalma 14–15 térfogatszázalék, a 2019. március 12-i (EU) 2019/934 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet III. melléklete 1. függelékének C. szakaszában meghatározottak szerint. Az ezen eltérés hatálya alá tartozó termékeket fel kell tüntetni a termékleírásban.

Ez a módosítás a termékleírás B.2. szakaszát és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

AZ ÉRZÉKSZERVI LEÍRÁSOK MÓDOSÍTÁSAI

Leírás

Módosult a Moscatel borok megjelenésének leírása, és a „gesztenye” árnyalat helyébe a „halvány aranyszínű” lépett.

Ez a módosítás a termékleírás B.3. szakaszát és az egységes dokumentum 6. pontját érinti.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A HEKTÁRONKÉNTI MAXIMÁLIS HOZAM VÁLTOZÁSAI

Leírás

Eddig a hektáronként több mint 14 285 kg-ot termelő szőlőültetvényekről származó összes szőlő felhasználható volt oltalom alatt álló borok előállításához, de csak azt követően, hogy azokat a termékleírás C.4. szakaszában leírt kiegészítő termékek valamelyikévé dolgozták fel. Ez a módosítás ezt a határértéket 12 570 kg/ha-ra csökkenti. Ez az új határérték azonban csak a 2028/29-es gazdasági évben lép hatályba. Addig a 14 285 kg/ha határérték marad érvényben.

Emellett pontosításra került, hogy a hektáronkénti maximális terméshozam friss szőlőre vagy napon szárított szőlőre is vonatkozhat.

Bevezették azt a lehetőséget is, hogy a szabályozó tanács a körülményektől függően megállapodhasson az egyes gazdasági évekre vonatkozó maximális termelési határérték legfeljebb 20 %-kal történő csökkentéséről. Az ilyen megállapodást az előző gazdasági év október 1-je előtt kell elfogadni.

Ez a módosítás a termékleírás E. és H.2. szakaszát, valamint kiegészítő/átmeneti rendelkezéseit érinti. A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

ÚJ KISEBB FÖLDRAJZI EGYSÉGEK

Leírás

A termékleírás 2. melléklete (A körülhatárolt területen található birtokok [kisebb földrajzi egységek] jegyzéke) a következő birtokokkal egészül ki: „Torre de Cera" Jerez de la Frontera településen, valamint „Encinilla-Grija" és „Loma de Vejines" Lebrija településen.

Ez a módosítás a termékleírás 2. mellékletét érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot, mivel az e kisebb földrajzi egységekre vonatkozó információk a méretük miatt az egységes dokumentumban már szereplő linken keresztül érhetők el.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Jerez-Xérès-Sherry/Jerez/Xérès/Sherry"

Uniós hivatkozási szám: PDO-ES-A1483-AM07 – 2026.5.27.

1. **Elnevezés(ek)**

„Jerez-Xérès-Sherry/Jerez/Xérès/Sherry"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi területföldrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

3. Likőrbor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Bor („vino generoso" elnevezésű borok)

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

— „Fino": tiszta, a szalmasárgától a borostyánszínig terjedő árnyalatokkal.

— „Amontillado": tiszta, a halvány aranyszínűtől a borostyánszínig terjedő árnyalatokkal.

— „Oloroso”: tiszta, az óaranytól a sötét mahagóniig terjedő árnyalatokkal.

— „Palo Cortado”: tiszta, az óaranytól a sötét mahagóniig terjedő árnyalatokkal.

Illat

— „Fino”: a bornak a biológiai érlelésre jellemző következő aromák közül legalább kettővel rendelkeznie kell: zöldalma, diófélék vagy élesztő (friss kenyértészta). Emellett borba áztatott finom fára emlékeztető jegyekkel is rendelkezhet.

— „Amontillado”: diófélék és/vagy növények, valamint borba áztatott finom fa.

— „Oloroso”: diófélék és borba áztatott finom fa, esetleg karamellizált jegyekkel és/vagy lakkra emlékeztető aromákkal.

— „Palo Cortado”: diófélék és borba áztatott finom fa, esetleg citrusos és/vagy tejes jegyekkel.

Íz

— „Fino”: száraz, enyhén savas és keserű lehet.

— „Amontillado”: száraz és kiegyensúlyozott, enyhén savas lehet.

— „Oloroso”: száraz és kiegyensúlyozott.

— „Palo Cortado”: száraz és kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

„Fino”: ≥ 14 ≤ 17

„Amontillado”: ≥ 16 ≤ 22

„Oloroso”: ≥ 17 ≤ 22

„Palo Cortado”: ≥ 17 ≤ 22

Összes cukor (g/l) (glükóz+fruktóz): ≤ 4

A „minősített korú” „vino generoso” megjelöléssel ellátott borok esetében, amelyek különösen hosszú, több mint 12 éves érlelési időszakon mennek keresztül, az illósavtartalom akár 35 meq/l is lehet. Cukortartalmuk legfeljebb 9 g/l lehet, feltéve, hogy a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 2 grammal kevesebb a cukortartalomnál.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Likőrbor

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

„Vino generoso” elnevezésű borok:

— „Fino”: tiszta, a szalmasárgától a borostyánszínig terjedő árnyalatokkal.

— „Amontillado”: tiszta, a halvány aranyszínűtől a borostyánszínig terjedő árnyalatokkal.

— „Oloroso”: tiszta, az óaranytól a sötét mahagóniig terjedő árnyalatokkal.

— „Palo Cortado”: tiszta, az óaranytól a sötét mahagóniig terjedő árnyalatokkal.

Természetes édes borok:

— Moscatel: a halvány aranyszínűtől a mély mahagóniig terjedő árnyalatok.

— Pedro Ximénez: változó intenzitású ében árnyalatok.

— „Dulce”: az aranytól az ébenig terjedő árnyalatok.

„Vino generoso de licor” elnevezésű likőrborok:

— Pale Dry: a szalmasárgától az aranyig terjedő árnyalatok.

— Pale Cream: a szalmasárgától az aranyig terjedő árnyalatok.

— „Medium”: a borostyánsárgától a sötét gesztenyeszínig terjedő árnyalatok.

— „Cream”: a gesztenyeszíntől a sötét mahagóniig terjedő árnyalatok.

Illat

„Vino generoso” elnevezésű borok:

— „Fino”: a bornak a biológiai érlelésre jellemző következő aromák közül legalább kettővel rendelkeznie kell: zöldalma, diófélék vagy élesztő (friss kenyértészta). Emellett borba áztatott finom fára emlékeztető jegyekkel is rendelkezhet.

— „Amontillado”: diófélék és/vagy növények, valamint borba áztatott finom fa.

— „Oloroso”: diófélék és borba áztatott finom fa, esetleg karamellizált jegyekkel és/vagy lakkra emlékeztető aromákkal.

— „Palo Cortado”: diófélék és borba áztatott finom fa, esetleg citrusos és/vagy tejes jegyekkel.

Természetes édes borok:

— Moscatel: fehér virágok és/vagy citrusos jegyek.

— Pedro Ximénez: főként mazsolás aromák.

— „Dulce”: méz aromák.

„Vino generoso de licor” elnevezésű likőrborok:

— Pale Dry: diófélék és/vagy élesztő (friss kenyértészta).

— Pale Cream: diófélék és/vagy élesztő (friss kenyértészta).

— „Medium”: karamellizált és/vagy diós jegyek.

— „Cream”: diófélék, karamellás és/vagy mazsolás jegyekkel.

Íz

„Vino generoso” elnevezésű borok:

— „Fino”: száraz, enyhén savas és keserű lehet.

— „Amontillado”: száraz és kiegyensúlyozott, enyhén savas lehet.

— „Oloroso”: száraz és kiegyensúlyozott.

— „Palo Cortado”: száraz és kiegyensúlyozott.

Természetes édes borok:

— Moscatel: édes, de kiegyensúlyozott.

— Pedro Ximénez: nagyon édes, de kiegyensúlyozott.

— „Dulce”: édes, de kiegyensúlyozott.

„Vino generoso de licor” elnevezésű likőrborok:

— Pale Dry: enyhén édes.

— Pale Cream: édes.

— Medium: enyhén édes.

— Cream: édes, de kiegyensúlyozott.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

Tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) és összes cukor (g/l) glükózban + fruktózban kifejezve:

„Fino”: ≥ 14 ≤ 17 és ≤ 4

„Amontillado”: ≥16 ≤ 22 és ≤ 4

„Oloroso”: ≥17 ≤ 22 és ≤ 4

„Palo Cortado”: ≥17 ≤ 22 és ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 és ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 és ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 és ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 és ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 és ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 és ≥ 160

„Dulce”: ≥ 15 ≤ 22 és ≥ 160

A „minősített korú” „vino generoso” megjelöléssel ellátott borok esetében, amelyek különösen hosszú, több mint 12 éves érlelési időszakon mennek keresztül, az illósavtartalom akár 35 meq/l is lehet.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Az e megnevezéssel ellátott borok előállítására való jogosultság felső határa 70 liter bor/100 kg szőlő. Minden érlelés alatt álló borkészletet legfeljebb 1 000 liter űrtartalmú tölgyfa hordókban kell tárolni. A forgalomba hozatal előfeltétele, hogy a borok minimális átlagkorának két évnek kell lennie. A 3. kategória („Likőrborok”) esetében a borok az érlelési folyamat után vagy alatt más borokkal vagy engedélyezett kiegészítő termékekkel szeszezhetők vagy házasíthatók. Az 1. kategória („Bor”) esetében kivételt képez a „vino de color” (a bor és a sűrített szőlőmust házasítása), amely a végső szín elnyerése érdekében hozzáadható az oxidatív érlelés útján előállított „vino generoso” elnevezésű borokhoz.

A 2019. március 12-i (EU) 2019/934 bizottsági rendelettel összhangban a termékleírás C.4. szakaszának b), c), d) és f) pontjában említett kiegészítő termékek csak „vino generoso de licor” borok előállításához használhatók fel. Ez alól kivételt képez a „vino de color”, amely a végső szín elnyerése érdekében hozzáadható az oxidatív érlelés útján előállított „vino generoso” elnevezésű borokhoz.

Hasonlóképpen, száraz likőrborok esetén kalcium-szulfát használható a savtartalom növelésére, a hatályos jogszabályokban meghatározott határértékeken belül.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Összes bor

Maximális hozam

Maximális hozam:	11 428
Maximális hozam mértékegysége:	kilogramm szőlő hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— BEBA,

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA,

— PALOMINO,

— PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO,

— PEDRO XIMÉNEZ,

— PERRUNO,

— VIJARIEGO BLANCO – VIGIRIEGA.

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Jerez-Xérès-Sherry” OEM borok földrajzi területe Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija és San José del Valle településekből áll, amelyek egy keletről a greenwichi délkörtől 5° 49′-ra található nyugati hosszúsági kör, északon pedig a 36° 58′ északi szélességi kör által határolt területen helyezkednek el. A kisebb földrajzi egységként elismert „pago”-k (borbirtokok) és azok pontos körülhatárolása a következő címen érhetők el: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Az 1. kategóriába („Bor”) és a 3. kategóriába („Likőrbor”) tartozó termékek ugyanolyan kapcsolatban állnak eredetükkel, mivel a köztük lévő különbség arra korlátozódik, hogy alkalmazzák-e a szeszezést mint hagyományos borászati eljárást, amelyet egyes oltalom alatt álló borok esetében más hagyományos eljárásokkal, például „asoleo”-val (napon szárítás) lehet helyettesíteni az egyes bortípusok esetében előírt alkoholtartalom elérése érdekében.

A terület természeti és emberi tényezői erősen befolyásolják a borok jellemzőit, amelyek megegyeznek az 1. és a 3. kategóriába tartozó termékek esetében, mivel mindkettő ugyanolyan kapcsolatban áll az eredettel, a kettő között pedig csupán annyi a különbség, hogy alkalmaznak-e a szeszezést vagy sem.

A földrajzi környezet közvetlen hatással van a borok alapvető jellemzőire, többek között az alkoholtartalmára és savasságára. E jellemzők általában mérsékeltek, bár ez az alkalmazott sajátos szőlőtermesztési eljárásoktól függ. A régióban gyakori talajtípus helyileg „albariza” néven ismert, és jellegzetes mészköves jegyeket hordozó borokat eredményez. Ezek elegáns, zamatos és kellően testes borok, amelyek idővel nagyon jól fejlődhetnek. Ez lehetővé teszi olyan „vino generoso” elnevezésű borok előállítását, amelyek egyes esetekben kivételesen hosszú ideig érlelődnek.

Általánosságban elmondható, hogy az egészséges, kiváló minőségű, tökéletesen érett termés a következőknek köszönhető: a növény növekedési ciklusának nagy részére jellemző szinte teljes csapadékhiány; az uralkodó száraz keleti szelek és az „albariza” talaj kiemelkedő nedvességtartó képessége. Ezenkívül a szőlőtermesztők évszázadok óta azzal foglalkoznak, hogy meghatározzák azokat a szőlőfajtákat, amelyek nemcsak a talaj- és éghajlati viszonyok, hanem az adott termelési és érlelési folyamatok szempontjából is a legmegfelelőbbek. A borok készítéséhez használt valamennyi – a borok egyedi jellegét nagymértékben meghatározó – fajta az ősidőktől kezdve tökéletesen alkalmazkodott a körülhatárolt területhez. Mennyiségi szempontból a Palomino Fino a fő fajta, amely intenzíven megnyilvánuló terroirt és nagy érlelési képességet kölcsönöz a boroknak. A Moscatel de Alejandría és a Pedro Ximénez magasabb cukor- és savtartalmú szőlőfajták, amelyek kiválóan alkalmasak a hagyományos természetes édes borok előállítására, és egyúttal a jellegzetes elsődleges aromákat is biztosítják. A többi felhasznált fajta mindig olyan helyi fajta, amely teljes mértékben alkalmazkodott a környezethez. Röviden, a hagyományos helyi fajták használata befolyásolja a borok jellegét és nagy fejlődési potenciált biztosít számukra az érlelés során.

A természeti tényezők mellett az emberi tényezők fontosságát is ki kell emelni. Ezeknek köszönhetően olyan valódi szőlőtermesztési és borászati eljárások egész sora jött létre, amelyek közvetlenül befolyásolják a borok jellegét. A jellemzők közé tartozik a biológiai érlelésből származó harmadlagos aromák dominanciája, a nagy intenzitás, az egyensúly és a hosszú lecsengés.

A „vino generoso” elnevezésű borok esetében a biológiai érlelést, azaz a „flor” alatti érlelést kivételesen jól szolgálja a „criaderas y solera” néven ismert hagyományos dinamikus házasítási rendszer. Szintén nagy jelentőséggel bír a – régió hagyományos építészetének köszönhetően a pincészeteket átjáró, az Atlanti-óceán felől érkező rendszeres éjszakai szellő által megemelt – magas páratartalom. Az éghajlat az oxidatív érlelésű borok számára ugyancsak előnyös, mivel csökkenti a hordókban érlelt bor természetes párolgását.

A szőlőből készült termékek kategóriája

3. Likőrbor

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi környezet közvetlen hatással van a borok alapvető jellemzőire, többek között az alkoholtartalmára és savasságára. E jellemzők általában mérsékeltek, bár ez az alkalmazott sajátos szőlőtermesztési eljárásoktól függ. A régióban gyakori talajtípus helyileg „albariza" néven ismert, és jellegzetes mészköves jegyeket hordozó borokat eredményez. Ezek elegáns, zamatos és kellően testes borok, amelyek idővel nagyon jól fejlődhetnek. Ez lehetővé teszi olyan „vino generoso" elnevezésű borok előállítását, amelyek egyes esetekben kivételesen hosszú ideig érlelődnek.

Általánosságban elmondható, hogy az egészséges, kiváló minőségű, tökéletesen érett termés a következőknek köszönhető: a növény növekedési ciklusának nagy részére jellemző szinte teljes csapadékhiány; az uralkodó száraz keleti szelek és az „albariza" talaj kiemelkedő nedvességtartó képessége. Ezenkívül a szőlőtermesztők évszázadok óta azzal foglalkoznak, hogy meghatározzák azokat a szőlőfajtákat, amelyek nemcsak a talaj- és éghajlati viszonyok, hanem az adott termelési és érlelési folyamatok szempontjából is a legmegfelelőbbek. A borok készítéséhez használt valamennyi – a borok egyedi jellegét nagymértékben meghatározó – fajta az ősidőktől kezdve tökéletesen alkalmazkodott a körülhatárolt területhez. Mennyiségi szempontból a Palomino Fino a fő fajta, amely intenzíven megnyilvánuló terroirt és nagy érlelési képességet kölcsönöz a boroknak. A Moscatel de Alejandría és a Pedro Ximénez magasabb cukor- és savtartalmú szőlőfajták, amelyek kiválóan alkalmasak a hagyományos természetes édes borok előállítására, és egyúttal a jellegzetes elsődleges aromákat is biztosítják. A többi felhasznált fajta mindig olyan helyi fajta, amely teljes mértékben alkalmazkodott a környezethez. Röviden, a hagyományos helyi fajták használata befolyásolja a borok jellegét és nagy fejlődési potenciált biztosít számukra az érlelés során.

A természeti tényezők mellett az emberi tényezők fontosságát is ki kell emelni. Ezeknek köszönhetően olyan valódi szőlőtermesztési és borászati eljárások egész sora jött létre, amelyek közvetlenül befolyásolják a borok jellegét. A jellemzők közé tartozik a biológiai érlelésből származó harmadlagos aromák dominanciája, a nagy intenzitás, az egyensúly és a hosszú lecsengés.

A „vino generoso" elnevezésű borok esetében a biológiai érlelést, azaz a „flor" alatti érlelést kivételesen jól szolgálja a „criaderas y solera" néven ismert hagyományos dinamikus házasítási rendszer. Szintén nagy jelentőséggel bír a – régió hagyományos építészetének köszönhetően a pincészeteket átjáró, az Atlanti-óceán felől érkező rendszeres éjszakai szellő által megemelt – magas páratartalom. Az éghajlat az oxidatív érlelésű borok számára ugyancsak előnyös, mivel csökkenti a hordókban érlelt bor természetes párolgását.

A természetes édes borokhoz használt fő fajták erősen aromásak, és az uralkodó éghajlati viszonyoknak köszönhetően kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalommal rendelkeznek. Ez lehetővé teszi olyan magas cukortartalmú borok előállítását, amelyek ennek ellenére nagyon kiegyensúlyozott érzetet keltenek a szájban. Ezenkívül a hagyományos „asoleo" eljárásnak köszönhetően a borok nagyobb cukor- és savkoncentrációval rendelkeznek, nagyon érett gyümölcsös kiegészítő jelleget és különösen olajos textúrát kölcsönözve a boroknak.

Végül a „vino generoso de licor" elnevezésű borokat a fent említett borok szeszezésével állítják elő. Ezért azoknak a boroknak a jellemzőivel rendelkeznek, amelyek – mint láttuk – szorosan kapcsolódnak a földrajzi környezethez. Ezenkívül maga a szeszezés is évszázados eljárás a pincészetekben. Eredete az e borvidékről történő kivitel nagy hagyományával is összefügg. A borkereskedőknek kifejezetten a különböző ízlések kielégítésére „tervezett" borokra volt szükségük, amelyek természetes édes borokkal házasított „vino generoso" elnevezésű borokon alapulnak.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

CSOMAGOLÁS A FORRÁSNÁL

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A borok sajátos jellemzőinek és minőségének megőrzése, valamint az érzékszervi jellemzőinek a más területekre történő szállításból eredő esetleges romlásának megelőzése érdekében a palackozást a körülhatárolt termőterületen kell végezni.

A követelmény/eltérés címe

CÍMKÉZÉS

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A következő kifejezések egyike szerepel a címkén önmagában, olyan betűkkel és méretben, hogy az jól olvasható legyen: „Jerez-Xérès-Sherry” vagy „Jerez” vagy „Xérès” vagy „Sherry”.

A bortípust mindig egy sorban, külön, jól olvasható betűkkel kell feltüntetni. A bortípus mellett ugyanabban a sorban nem szerepelhet melléknév. Ha a bortípus két szóból áll, azokat azonos betűtípussal és betűmérettel, azonos látómezőben kell feltüntetni.

Az édességgel, a színnel, az érleléssel, a szőlő eredetével és az előállítási móddal kapcsolatos egyes választható kifejezések használatára szabályozott feltételek vonatkoznak.

A címkén az azokra a kisebb földrajzi egységekre (borbirtokokra) való hivatkozásokat, amelyek neve két településen szerepel, annak a településnek a nevével kell kiegészíteni, amelyhez a birtok tartozik.

„Andalucía” nagyobb földrajzi egység választható módon feltüntethető.

A palackokon – a szabályozó tanács által megállapított szabályoknak megfelelően – a szabályozó tanács által kibocsátott minőségi plombát vagy egy megkülönböztető jelet és alfanumerikus azonosító kódot tartalmazó másodlagos címkét kell elhelyezni.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://lajunta.es/6eno9