C/2026/4549

26.8.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/4549)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Nome del prodotto**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

L'autorità competente ritiene che tutti i cambiamenti apportati con la modifica del disciplinare della DOP «Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry» costituiscano una modifica ordinaria dello stesso; infatti non può trattarsi di una modifica dell'Unione in quanto non corrisponde a nessuno dei casi contemplati all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche, ossia: non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica; non rischia di annullare il legame con la zona geografica; non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

MODIFICHE DEI TIPI DI VINO

Descrizione

Tra i vini liquorosi, la descrizione del «vino generoso de licor» è modificata per renderla più chiara e allinearla alla nuova definizione della menzione tradizionale protetta omonima.

La modifica interessa il punto B.1 del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICHE DEL TITOLO ALCOLOMETRICO EFFETTIVO

Descrizione

Il titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini «Fino» (vini delle categorie 1 e 3) e «Pale Cream» (vini della categoria 3) è ridotto da 15 % vol a 14 % vol.

Tale riduzione è possibile, pur trattandosi di vini liquorosi, perché la DOP è inclusa nell'elenco di vini liquorosi a denominazione di origine protetta con titolo alcolometrico effettivo del vino invecchiato non inferiore a 14 % vol e inferiore a 15 % vol stabilito nell'allegato III, appendice 1, sezione C, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019. I prodotti che possono avvalersi dell'eccezione devono infatti essere specificati nel disciplinare.

La modifica interessa il punto B.2 del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICHE DELLA DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Descrizione

La descrizione dell'aspetto dei vini di tipo «Moscatel» è modificata, sostituendo «marrone castagna» con «dorato pallido».

La modifica interessa il punto B.3 del disciplinare e il punto 6 del documento unico.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

MODIFICHE DELLA RESA MASSIMA PER ETTARO

Descrizione

Attualmente, tutte le uve provenienti dai vigneti che superano i 14 285 kg/ettaro possono essere utilizzate nell'elaborazione dei vini protetti una volta trasformate in uno dei prodotti complementari descritti al punto C.4 del disciplinare. Con la presente modifica, il limite è ridotto a 12 570 kg/ettaro, ma entrerà in vigore a partire dalla campagna 2028/29. Fino ad allora, il limite in vigore è 14 285 kg/ettaro.

Si chiarisce che la produzione massima per ettaro può applicarsi solo all'uva fresca o a quella appassita per esposizione al sole.

È inoltre conferita al *Consejo Regulador* la possibilità, a seconda delle circostanze, di autorizzare la riduzione del limite massimo della produzione di ciascuna campagna, con un limite massimo pari al 20 %. Tale autorizzazione deve essere concordata prima del 1º ottobre della campagna precedente.

La modifica interessa i punti E, H.2 e le disposizioni supplementari/transitorie del disciplinare e non interessa il documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

NUOVE UNITÀ GEOGRAFICHE PIÙ PICCOLE

Descrizione

È modificato l'allegato 2 «Elenco dei pagos della zona delimitata (unità geografiche più piccole)» del disciplinare, con l'aggiunta dei *pagos* seguenti: «Torre de Cera» a Jerez de la Frontera, «Encinilla-Grija» e «Loma de Vejines» nel comune di Lebrija.

La modifica interessa l'allegato 2 del disciplinare e non interessa il documento unico in quanto le informazioni sulle unità geografiche più piccole, data l'estensione, sono contemplate nel link che già figura nel documento unico.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Nome**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

3. Vino liquoroso

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino «generoso»

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

— Fino: limpido, con tonalità che vanno dal giallo paglierino all'ambrato.

— Amontillado: limpido, con tonalità che vanno dal dorato chiaro all'ambrato.

— Oloroso: limpido, con tonalità che vanno dall'oro antico al mogano scuro.

— Palo Cortado: limpido, con tonalità che vanno dall'oro antico al mogano scuro.

Odore

— Fino: il vino deve presentare almeno due degli odori specifici dell'invecchiamento biologico tra mela verde, frutta a guscio o lievito (impasto di pane fresco). Può anche sprigionare note di legno pregiato, stagionato con vino.

— Amontillado: frutta a guscio e/o sentori vegetali, nonché legno pregiato stagionato con vino.

— Oloroso: frutta a guscio e legno pregiato stagionato con vino, può presentare note caramellate e/o sentori di vernice.

— Palo Cortado: frutta a guscio e legno pregiato stagionato con vino, può presentare note agrumate e/o lattiche.

Sapore

— Fino: secco, può essere leggermente acido e amaro.

— Amontillado: secco ed equilibrato, può essere leggermente acido.

— Oloroso: secco ed equilibrato.

— Palo Cortado: secco ed equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico effettivo (in % vol):

Fino: ≥ 14 ≤ 17;

Amontillado: ≥16 ≤ 22;

Oloroso: ≥17 ≤ 22;

Palo cortado: ≥17 ≤ 22.

Zuccheri totali (gr/l) espressi in glucosio e fruttosio: ≤ 4.

Il vino «generoso» sottoposto a periodi di invecchiamento particolarmente lunghi, superiori a 12 anni (*vejez calificada*), può presentare livelli di acidità volatile pari a massimo 35 mEq/l e raggiungere un tenore di zuccheri di massimo 9 grammi per litro, a condizione che il tenore di acidità totale espressa in grammi di acido tartarico per litro non sia inferiore di più di 2 grammi per litro al tenore di zuccheri.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vino liquoroso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Vino «generoso»:

— Fino: limpido, con tonalità che vanno dal giallo paglierino all'ambrato.

— Amontillado: limpido, con tonalità che vanno dal dorato chiaro all'ambrato.

— Oloroso: limpido, con tonalità che vanno dall'oro antico al mogano scuro.

— Palo Cortado: limpido, con tonalità che vanno dall'oro antico al mogano scuro.

Vino «dulce natural»:

— Moscatel: tonalità che vanno dal dorato pallido al mogano intenso.

— Pedro Ximénez: tonalità di ebano di intensità variabile.

— Dulce: tonalità che vanno dal dorato all'ebano.

Vino «generoso de licor»:

— Pale Dry: tonalità che vanno dal giallo paglierino al dorato.

— Pale Cream: tonalità che vanno dal giallo paglierino al dorato.

— Medium: tonalità che vanno dall'ambrato al marrone scuro.

— Cream: tonalità che vanno dal marrone castagna al mogano scuro.

Odore

Vino «generoso»:

— Fino: il vino deve presentare almeno due degli odori specifici dell'invecchiamento biologico tra mela verde, frutta a guscio o lievito (impasto di pane fresco). Può anche sprigionare note di legno pregiato, stagionato con vino.

— Amontillado: frutta a guscio e/o sentori vegetali, nonché legno pregiato stagionato con vino.

— Oloroso: frutta a guscio e legno pregiato stagionato con vino, può presentare note caramellate e/o sentori di vernice.

— Palo Cortado: frutta a guscio e legno pregiato stagionato con vino, può presentare note agrumate e/o lattiche.

Vino «dulce natural»:

— Moscatel: fiori bianchi e/o note agrumate.

— Pedro Ximénez: principalmente profumo di uva passa.

— Dulce: sentori di miele.

Vino «generoso de licor»:

— Pale Dry: frutta a guscio e/o lievito (impasto di pane fresco).

— Pale Cream: frutta a guscio e/o lievito (impasto di pane fresco).

— Medium: note caramellate e/o di frutta a guscio.

— Cream: profumo di noci, con note caramellate e/o di uva passa.

Sapore

Vino «generoso»:

— Fino: secco, può essere leggermente acido e amaro.

— Amontillado: secco ed equilibrato, può essere leggermente acido.

— Oloroso: secco ed equilibrato.

— Palo Cortado: secco ed equilibrato.

Vino «dulce natural»:

— Moscatel: dolce ma equilibrato.

— Pedro Ximénez: molto dolce ma equilibrato.

— Dulce: dolce ma equilibrato.

Vino «generoso de licor»:

— Pale Dry: leggermente dolce.

— Pale Cream: dolce.

— Medium: leggermente dolce.

— Cream: dolce ma equilibrato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico effettivo (% vol) e zuccheri totali (gr/l) espressi in glucosio e fruttosio:

Fino: ≥ 14 ≤ 17 e ≤ 4;

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22 e ≤ 4;

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22 e ≤ 4;

Palo cortado: ≥ 17 ≤ 22 e ≤ 4;

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 4 < 50;

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 e ≥ 50 < 115;

Medium: ≥15 ≤ 22 e ≥ 4 < 115;

Cream: ≥15 ≤ 22 e ≥ 115 ≤ 140;

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 212;

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 160;

Dulce: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 160.

Il vino «generoso» sottoposto a periodi di invecchiamento particolarmente lunghi, superiori a 12 anni (*vejez calificada*), può presentare livelli di acidità volatile pari a massimo 35 mEq/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Il limite massimo per la produzione dei vini protetti è di 70 litri di vino per 100 chilogrammi di uve. Le scorte totali di vini invecchiati devono essere immagazzinate in botti di rovere di capacità non superiore a 1 000 litri. Per poter essere venduti, i vini devono essere stati invecchiati mediamente per almeno due anni. Nel caso della categoria 3 «Vino liquoroso», una volta completato il processo di invecchiamento o durante tale processo, i vini possono essere fortificati o miscelati con altri vini o con prodotti complementari autorizzati. Nel caso della categoria 1 «Vino» è prevista un'eccezione per il «vino de color» (miscela di vino e mosto concentrato) che può essere aggiunto al vino «generoso» prodotto mediante invecchiamento ossidativo al fine di regolare il colore finale.

A norma del regolamento (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, i prodotti complementari di cui alle lettere b), c), d) ed f) del punto C.4 del disciplinare possono essere utilizzati esclusivamente per la produzione di vino «generoso de licor» a eccezione del «vino de color» che può essere aggiunto al vino «generoso» prodotto mediante invecchiamento ossidativo al fine di regolare il colore finale.

Analogamente, per produrre vini liquorosi secchi è possibile ricorrere all'acidificazione con solfato di calcio, nei limiti della normativa vigente.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Tutti i vini

Resa massima

Resa massima	11 428
Unità di resa massima	kg di uva per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona delimitata dei vini protetti dalla denominazione di origine «Jerez-Xérès-Sherry» comprende i terreni situati nei comuni di Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija e San José del Valle, racchiusi nella zona delimitata a est dal meridiano a 5° 49' di longitudine a ovest di Greenwich e a nord dal parallelo a 36° 58' di latitudine nord. Le frazioni (*pagos*) riconosciute come unità geografiche più piccole, nonché la loro esatta delimitazione, si possono consultare all'indirizzo seguente: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Sia i prodotti appartenenti alla categoria 1 «Vino» che quelli appartenenti alla categoria 3 «Vino liquoroso» hanno lo stesso legame con l'origine, perché la differenza tra di essi si riduce all'utilizzo o meno della pratica enologica tradizionale di fortificazione, che in alcuni vini protetti può essere sostituita da altre tecniche tradizionali come l'*asoleo* (esposizione al sole) al fine di ottenere i livelli di titolo alcolometrico richiesti per ciascun tipo di vino.

Le caratteristiche dei vini sono fortemente influenzate dai fattori naturali e umani della zona e sono comuni sia ai prodotti della categoria 1 che a quelli della categoria 3, in quanto entrambi condividono lo stesso legame con l'origine, con l'unica differenza dell'impiego o meno della fortificazione.

L'ambiente geografico ha un impatto diretto su alcune caratteristiche di base dei vini, quali il titolo alcolometrico e l'acidità, che sono generalmente moderati anche se ciò dipende dalle pratiche di vinificazione specifiche applicate. I suoli prevalenti nella regione, conosciuti localmente come *albarizas*, consentono la produzione di vini dall'inconfondibile carattere gessoso. Si tratta di vini eleganti e sapidi che hanno una buona corposità e una grande capacità di evoluzione nel tempo. Tale capacità consente di produrre vino «generoso» che, in alcuni casi, invecchia per un periodo di tempo eccezionalmente lungo.

In generale, l'assenza quasi totale di precipitazioni durante la maggior parte del ciclo vegetativo della vite, la predominanza di venti secchi di levante e l'elevata capacità dei suoli *albarizas* di trattenere l'umidità fanno sì che, alla vendemmia, le uve siano sane e di alta qualità e raggiungano un ottimo grado di maturazione. Inoltre, da secoli i viticoltori selezionano le varietà di vite più adatte non solo alle condizioni pedoclimatiche, ma anche ai particolari processi di produzione e di invecchiamento cui sono sottoposte. Tutte le varietà utilizzate per la produzione dei vini, che contribuiscono in modo significativo al loro carattere unico, si sono perfettamente adattate alla zona delimitata sin da tempi remoti. La varietà principale in termini quantitativi è il Palomino Fino, che conferisce ai vini un'intensa espressione del terroir e una grande capacità d'invecchiamento. Il Moscatel de Alejandría e il Pedro Ximénez sono varietà con un tenore maggiore di zuccheri e di acidità, caratteristiche che li rendono ideali per la produzione di vino «dulce natural» tradizionale, oltre a conferire al vino gli aromi primari tipici. Le altre varietà utilizzate sono sempre autoctone e perfettamente adatte all'ambiente. In sintesi, l'uso di varietà locali tradizionali influisce sul carattere dei vini e conferisce loro un grande potenziale evolutivo in fase di invecchiamento.

Ai fattori naturali si affianca l'importanza dei fattori umani, che hanno portato a una serie di pratiche viticole ed enologiche autentiche aventi un'incidenza diretta sul carattere dei vini: predominanza di aromi terziari derivanti dall'invecchiamento biologico, grande intensità, equilibrio e persistenza in bocca.

Nel vino «generoso», l'invecchiamento biologico, che avviene sotto la fioretta, trae straordinario beneficio sia dal tradizionale sistema dinamico di miscelazione noto come *criaderas y solera* che dall'elevato tasso di umidità che, grazie alla struttura architettonica tradizionale delle cantine della regione, è favorito dalle frequenti brezze notturne provenienti dall'oceano Atlantico. Il clima è altrettanto favorevole per i vini sottoposti a invecchiamento ossidativo, in quanto riduce l'evaporazione naturale del vino invecchiato nei fusti.

Categoria di prodotto vitivinicolo

3. Vino liquoroso

Sintesi del legame

L'ambiente geografico ha un impatto diretto su alcune caratteristiche di base dei vini, quali il titolo alcolometrico e l'acidità, che sono generalmente moderati anche se ciò dipende dalle pratiche di vinificazione specifiche applicate. I suoli prevalenti nella regione, conosciuti localmente come *albarizas*, consentono la produzione di vini dall'inconfondibile carattere gessoso. Si tratta di vini eleganti e sapidi che hanno una buona corposità e una grande capacità di evoluzione nel tempo. Tale capacità consente di produrre vino «generoso» che, in alcuni casi, invecchia per un periodo di tempo eccezionalmente lungo.

In generale, l'assenza quasi totale di precipitazioni durante la maggior parte del ciclo vegetativo della vite, la predominanza di venti secchi di levante e l'elevata capacità dei suoli *albarizas* di trattenere l'umidità fanno sì che, alla vendemmia, le uve siano sane e di alta qualità e raggiungano un ottimo grado di maturazione. Inoltre, da secoli i viticoltori selezionano le varietà di vite più adatte non solo alle condizioni pedoclimatiche, ma anche ai particolari processi di produzione e di invecchiamento cui sono sottoposte. Tutte le varietà utilizzate per la produzione dei vini, che contribuiscono in modo significativo al loro carattere unico, si sono perfettamente adattate alla zona delimitata sin da tempi remoti. La varietà principale in termini quantitativi è il Palomino Fino, che conferisce ai vini un'intensa espressione del terroir e una grande capacità d'invecchiamento. Il Moscatel de Alejandría e il Pedro Ximénez sono varietà con un tenore maggiore di zuccheri e di acidità, caratteristiche che li rendono ideali per la produzione di vino «dulce natural» tradizionale, oltre a conferire al vino gli aromi primari tipici. Le altre varietà utilizzate sono sempre autoctone e perfettamente adatte all'ambiente. In sintesi, l'uso di varietà locali tradizionali influisce sul carattere dei vini e conferisce loro un grande potenziale evolutivo in fase di invecchiamento.

Ai fattori naturali si affianca l'importanza dei fattori umani, che hanno portato a una serie di pratiche viticole ed enologiche autentiche aventi un'incidenza diretta sul carattere dei vini: predominanza di aromi terziari derivanti dall'invecchiamento biologico, grande intensità, equilibrio e persistenza in bocca.

Nel vino «generoso», l'invecchiamento biologico, che avviene sotto la fioretta, trae straordinario beneficio sia dal tradizionale sistema dinamico di miscelazione noto come *criaderas y solera* che dall'elevato tasso di umidità che, grazie alla struttura architettonica tradizionale delle cantine della regione, è favorito dalle frequenti brezze notturne provenienti dall'oceano Atlantico. Il clima è altrettanto favorevole per i vini sottoposti a invecchiamento ossidativo, in quanto riduce l'evaporazione naturale del vino invecchiato nei fusti.

Per quanto riguarda il vino «dulce natural», l'utilizzo predominante di varietà altamente aromatiche, con un rapporto alcole/acidità equilibrato determinato dalle condizioni climatiche prevalenti, consente di produrre vini con un elevato tenore zuccherino ma che risultano comunque molto equilibrati in bocca. La pratica tradizionale dell'*asoleo* consente inoltre di produrre vini con una maggior concentrazione di zuccheri e di acidità e conferisce loro note aggiuntive di frutta molto matura e una consistenza particolarmente untuosa.

La produzione di vino «generoso de licor», infine, avviene mediante fortificazione, e cioè mediante l'aggiunta di alcole. I vini ottenuti possiedono le caratteristiche di quelli di base che, come già evidenziato, hanno un forte legame con l'ambiente geografico. La fortificazione è tra l'altro una pratica secolare delle cantine la cui origine, a sua volta, è legata a una solida tradizione di esportazione di questa regione viticola e alla necessità, per i commercianti, di disporre di vini appositamente «studiati» per soddisfare gusti diversi, utilizzando vino «generoso» miscelato con vino «dulce natural».

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito o della deroga

IMBOTTIGLIAMENTO NELLA ZONA D'ORIGINE

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito o della deroga

Per garantire la conservazione delle caratteristiche e delle qualità particolari dei vini e per evitare potenziali alterazioni organolettiche derivanti dal trasporto verso altre zone, l'imbottigliamento deve avvenire obbligatoriamente all'interno della zona di produzione delimitata.

Titolo del requisito o della deroga

ETICHETTATURA

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di requisito o deroga ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito o della deroga

Uno dei nomi seguenti deve figurare in etichetta, isolato e con caratteri e dimensioni che ne permettano una lettura chiara: «Jerez-Xérès-Sherry» o «Jerez» o «Xérès» o «Sherry».

Il tipo di vino figura sempre su un'unica riga, separato e in caratteri chiaramente leggibili, e non può essere accompagnato sulla stessa riga da alcun aggettivo. Se il tipo di vino è costituito da due parole, entrambe figurano con lo stesso tipo di carattere, le stesse dimensioni e nello stesso campo visivo.

Sono definite le condizioni di uso di alcune menzioni facoltative relative a dolcezza, colore, invecchiamento, origine delle uve o metodo di elaborazione.

Il riferimento in etichetta alle unità geografiche più piccole (*pagos*) il cui nome è identico in due comuni deve essere accompagnato dal comune a cui appartiene l'unità geografica più piccola.

È prevista l'unità geografica più grande seguente: «Andalucía».

Le bottiglie sono provviste di sigilli di garanzia rilasciati dal *Consejo Regulador* oppure di controetichette recanti un segno distintivo e un codice alfanumerico identificativo, conformemente alle norme stabilite dal *Consejo Regulador*.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://lajunta.es/6eno9