C/2026/4549

2026 8 26

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4549)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

ES registracijos numeris PDO-ES-A1483-AM07 – 2026 5 27

1. **Produkto pavadinimas**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, Maisto generalinis direktoratas, Maisto kokybės kontrolės ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijų generalinis padirektoratis

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Kompetentinga institucija mano, kad šis SKVN „Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“ žymimo produkto specifikacijos pakeitimas yra standartinis pakeitimas; jis negali būti laikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes nepriskiriamas prie nė vieno iš Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų su geografinėmis nuorodomis susijusių atvejų, t. y.: juo nekeičiamas geografine nuoroda žymimo produkto (-ų) pavadinimas, pavadinimo naudojimas ar kategorija; dėl jo nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove; dėl jo neatsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

VYNO RŪŠIŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

Likerinių vynų kategorijoje likerinių vynų, kuriems nurodyti vartojamas terminas *vino generoso de licor*, aprašymas pakeistas siekiant jį padaryti aiškesnį ir pritaikyti prie naujos to paties pavadinimo saugomo tradicinio termino apibrėžties.

Šiuo pakeitimu iš dalies keičiamas produkto specifikacijos B.1 skirsnis. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

FAKTINĖS ALKOHOLIO KONCENTRACIJOS PAKEITIMAI

Aprašymas

Rūšių *Fino* (1 ir 3 kategorijų vynai) ir *Pale Cream* (3 kategorijos vynai) vynų mažiausia faktinė alkoholio koncentracija sumažinta nuo 15 iki 14 proc.

Tai įmanoma nepaisant to, kad įtraukiami kai kurie likeriniai vynai, nes ši SKVN įtraukta į likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kurių faktinė brandinto vyno alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 14 tūrio proc. ir mažesnė kaip 15 tūrio proc., kaip nustatyta 2019 m. kovo 12 d. Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 III priedo 1 priedėlio C skirsnyje, sąrašą. Produktai, kuriems taikoma ši nukrypti leidžianti nuostata, turi būti nurodyti produkto specifikacijoje.

Šiuo pakeitimu iš dalies keičiamas produkto specifikacijos B.2 skirsnis ir bendrojo dokumento 6 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

JUSLINIŲ SAVYBIŲ APRAŠYMO PAKEITIMAI

Aprašymas

Pakeistas vynų *Moscatel* išvaizdos aprašymas, pakeičiant atspalvio apibūdinimą iš kaštainio į blyškaus aukso atspalvį.

Šiuo pakeitimu iš dalies keičiamas produkto specifikacijos B.3 skirsnis ir bendrojo dokumento 6 punktas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

DIDŽIAUSIO DERLIAUS IŠ HEKTARO PAKEITIMAI

Aprašymas

Iki šiol visos vynuogės iš vynuogynų, kurių derlius viršijo 14 285 kg/ha, galėjo būti naudojamos saugomiems vynams gaminti, tačiau tik jas perdirbus į vieną iš papildomų produktų, aprašytų produkto specifikacijos C.4 skirsnyje. Šiuo pakeitimu ši riba sumažinama iki 12 570 kg/ha. Tačiau ši nauja riba įsigalios tik 2028–2029 prekybos metais. Iki tol bus toliau taikoma 14 285 kg/ha riba.

Be to, patikslinta, kad didžiausias derliaus kiekis iš hektaro gali būti susijęs su šviežiomis vynuogėmis arba saulėje džiovintomis vynuogėmis.

Taip pat numatyta galimybė Reguliavimo valdybai, atsižvelgiant į aplinkybes, susitarti sumažinti didžiausią derliaus ribą kiekvienais prekybos metais iki 20 proc. Toks susitarimas turi būti priimtas iki prieš tai einančių prekybos metų spalio 1 d.

Šiuo pakeitimu iš dalies keičiami produkto specifikacijos E ir H.2 skirsniai ir papildomos (pereinamojo laikotarpio) nuostatos. Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

NAUJI MAŽESNI GEOGRAFINIAI VIENETAI

Aprašymas

Produkto specifikacijos 2 priedas („Nustatytos vietovės ūkių (mažesnių geografinių vienetų) sąrašas“) iš dalies pakeistas į jį įtraukiant šiuos ūkius: „Torre de Cera“ Cheres de la Fronteroje ir „Encinilla-Grija“ bei „Loma de Vejines“ Lebrichos savivaldybėje.

Šiuo pakeitimu iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 priedas ir jis neturi įtakos bendrajam dokumentui, nes informacija apie šiuos mažesnius geografinius vienetus dėl jų dydžio pateikiama spustelėjus nuorodą, kuri jau buvo pateikta bendrajame dokumente.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vyno kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

ES registracijos numeris PDO-ES-A1483-AM07 – 2026 5 27

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Ispanija

4. **Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Vynas (rūšies *vino generoso* vynai)

Juslinės savybės

Spalva

— *Fino*: skaidri, nuo šiaudų geltonumo iki gintaro atspalvių.

— *Amontillado*: skaidri, nuo blyškaus aukso iki gintaro atspalvių.

— *Oloroso*: skaidri, nuo sendinto aukso iki tamsaus raudonmedžio atspalvių.

— *Palo Cortado*: skaidri, nuo sendinto aukso iki tamsaus raudonmedžio atspalvių.

Aromatas

— *Fino*: vynas turi pasižymėti bent dviem iš šių biologiniam brandinimui būdingų aromatų – žaliųjų obuolių, riešutų arba mielių (šviežios duonos tešlos). Taip pat gali būti juntami švelnūs vyno aromatu persisunkusios medienos pokvapiai.

— *Amontillado*: riešutų ir (arba) augalų, taip pat švelnūs vyno aromatu persisunkusios medienos pokvapiai.

— *Oloroso*: riešutų ir švelnūs vyno aromatu persisunkusios medienos pokvapiai, gali būti juntami karamelės ir (arba) lako pokvapiai.

— *Palo Cortado*: riešutų ir švelnūs vyno aromatu persisunkusios medienos pokvapiai, gali būti juntami citrusinių vaisių ir (arba) pieno pokvapiai.

Skonis

— *Fino*: sausas, gali būti rūgštokas ir kartokas.

— *Amontillado*: sausas ir subalansuotas, gali būti rūgštokas.

— *Oloroso*: sausas ir subalansuotas.

— *Palo Cortado*: sausas ir subalansuotas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.):	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	miliekvivalentai viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.):

Fino: ≥ 14 ≤ 17.

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22.

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22.

Palo Cortado: ≥ 17 ≤ 22.

Bendras cukrų kiekis (g/l), išreikštas gliukozės ir fruktozės kiekiu: ≤ 4.

Patvirtintos brandinimo trukmės rūšies *vino generoso* vynų, kurie brandinami ypač ilgai, t. y. ilgiau nei 12 metų, lakusis rūgštingumas gali siekti iki 35 meq/l. Jų cukraus kiekis taip pat gali siekti iki 9 g litre, jei bendras rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties kiekiu gramais litre, yra ne daugiau kaip 2 g litre mažesnis už cukraus kiekį.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Likerinis vynas

Juslinės savybės

Spalva

Rūšies *vino generoso* vynai

— *Fino*: skaidri, nuo šiaudų geltonumo iki gintaro atspalvių.

— *Amontillado*: skaidri, nuo blyškaus aukso iki gintaro atspalvių.

— *Oloroso*: skaidri, nuo sendinto aukso iki tamsaus raudonmedžio atspalvių.

— *Palo Cortado*: skaidri, nuo sendinto aukso iki tamsaus raudonmedžio atspalvių.

Natūralūs saldieji vynai

— *Moscatel*: nuo blyškaus aukso iki sodraus raudonmedžio atspalvių.

— *Pedro Ximénez*: įvairaus ryškumo juodmedžio atspalviai.

— *Dulce*: nuo aukso iki juodmedžio atspalvių.

Rūšies *vino generoso de licor* likeriniai vynai

— *Pale Dry*: nuo šiaudų geltonumo iki aukso atspalvių.

— *Pale Cream*: nuo šiaudų geltonumo iki aukso atspalvių.

— *Medium*: nuo gintaro iki tamsaus kaštainio atspalvių.

— *Cream*: nuo kaštainio iki tamsaus raudonmedžio atspalvių.

Aromatas

Rūšies *vino generoso* vynai

— *Fino*: vynas turi pasižymėti bent dviem iš šių biologiniam brandinimui būdingų aromatų – žaliųjų obuolių, riešutų arba mielių (šviežios duonos tešlos). Taip pat gali būti juntami švelnūs vyno aromatu persisunkusios medienos pokvapiai.

— *Amontillado*: riešutų ir (arba) augalų, taip pat švelnūs vyno aromatu persisunkusios medienos pokvapiai.

— *Oloroso*: riešutų ir švelnūs vyno aromatu persisunkusios medienos pokvapiai, gali būti juntami karamelės ir (arba) lako pokvapiai.

— *Palo Cortado*: riešutų ir švelnūs vyno aromatu persisunkusios medienos pokvapiai, gali būti juntami citrusinių vaisių ir (arba) pieno pokvapiai.

Natūralūs saldieji vynai

— *Moscatel*: baltažiedžių gėlių ir (arba) citrusinių vaisių pokvapiai.

— *Pedro Ximénez*: vyraujantis razinų aromatas.

— *Dulce*: medaus aromatas.

Rūšies *vino generoso de licor* likeriniai vynai

— *Pale Dry*: riešutų ir (arba) mielių (šviežios duonos tešlos).

— *Pale Cream*: riešutų ir (arba) mielių (šviežios duonos tešlos).

— *Medium*: karamelės ir (arba) riešutų pokvapiai.

— *Cream*: riešutų, su karamelės ir (arba) razinų pokvapiais.

Skonis

Rūšies *vino generoso* vynai

— *Fino*: sausas, gali būti rūgštokas ir kartokas.

— *Amontillado*: sausas ir subalansuotas, gali būti rūgštokas.

— *Oloroso*: sausas ir subalansuotas.

— *Palo Cortado*: sausas ir subalansuotas.

Natūralūs saldieji vynai

— *Moscatel*: saldus, bet subalansuotas.

— *Pedro Ximénez*: labai saldus, bet subalansuotas.

— *Dulce*: saldus, bet subalansuotas.

Rūšies *vino generoso de licor* likeriniai vynai

— *Pale Dry*: saldokas.

— *Pale Cream*: saldus.

— *Medium*: saldokas.

— *Cream*: saldus, bet subalansuotas.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.):	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.):	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas:	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo matavimo vienetas:	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre):	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre):	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) ir bendras cukrų kiekis (g/l), išreikštas gliukozės ir fruktozės kiekiu:

Fino: ≥ 14 ≤ 17 ir ≤ 4.

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22 ir ≤ 4.

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22 ir ≤ 4.

Palo Cortado: ≥ 17 ≤ 22 ir ≤ 4.

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 ir ≥ 4 < 50.

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 ir ≥ 50 < 115.

Medium: ≥ 15 ≤ 22 ir ≥ 4 < 115.

Cream: ≥ 15 ≤ 22 ir ≥ 115 ≤ 140.

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 ir ≥ 212.

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 ir ≥ 160.

Dulce: ≥ 15 ≤ 22 ir ≥ 160.

Patvirtintos brandinimo trukmės rūšies *vino generoso* vynų, kurie brandinami ypač ilgai, t. y. ilgiau nei 12 metų, lakusis rūgštingumas gali siekti iki 35 meq/l.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vyno gamybos metodai**

7.1. *Konkretūs vynininkystės metodai, naudojami vynui ar vynams gaminti, atitinkami jų gamybos apribojimai*

Vyno gamybos metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Teisė gaminti vynus, kuriems taikoma ši nuoroda, suteikiama nustatant 70 litrų vyno iš 100 kg vynuogių ribą. Visos brandinamo vyno atsargos turi būti laikomos ąžuolo statinėse, kurių talpa ne didesnė kaip 1 000 l. Visi vynai vidutiniškai turi būti brandinami ne mažiau kaip dvejus metus ir tik tada juos galima pateikti rinkai. 3 kategorijai „Likerinis vynas“ priskiriami vynai po brandinimo arba brandinimo proceso metu gali būti pastiprinami kitais vynais ar leidžiamais papildomais produktais arba su jais maišomi. 1 kategorijai „Vynas“ priskiriamiems vynams taikoma išimtis dėl *vino de color* – vyno ir koncentruotos vynuogių misos mišinio, kurio gali būti pilama į rūšies *vino generoso* vynus, pagamintus taikant oksidacinį brandinimą, siekiant pakoreguoti galutinę vynų spalvą.

Vadovaujantis 2019 m. kovo 12 d. Komisijos reglamentu (ES) 2019/934, produkto specifikacijos C.4 skirsnio b, c, d ir f punktuose nurodyti papildomi produktai gali būti naudojami tik rūšies *vino generoso de licor* vynams gaminti. Išimtimi laikomas vynas *vino de color*, kurio gali būti pilama į rūšies *vino generoso* vynus, pagamintus taikant oksidacinį brandinimą, siekiant pakoreguoti galutinę vynų spalvą.

Taip pat sausiems likeriniams vynams rūgštinti gali būti naudojamas kalcio sulfatas, jei laikomasi galiojančiuose teisės aktuose nustatytų ribų.

7.2. *Didžiausias derlius*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Visi vynai

Didžiausias derlius

Didžiausias derlius:	11 428
Didžiausio derliaus matavimo vienetas	kilogramai vynuogių iš hektaro

8. **Nuoroda į vyninių vynuogių veislę arba veisles, iš kurios (-ių) gaminamas vynas arba vynai**

— ‘Beba’

— ‘Moscatel de Alejandría’

— ‘Palomino’

— ‘Palomino fino’ – ‘Listán blanco’

— ‘Pedro Ximénez’

— ‘Perruno’

— ‘Vijariego blanco’ – ‘Vigiriega’

9. **Glaustas nustatytos geografinės vietovės apibūdinimas**

SKVN „Jerez-Xérès-Sherry“ žymimų vynų gamybos geografinę vietovę sudaro Cheres de la Fronteros, El Puerto de Santa Marijos, Sanlukar de Baramedos, Trebuchenos, Čipjonos, Rotos, Puerto Realio, Čiklana de la Fronteros, Lebrichos ir San Chose del Valjės savivaldybės, apimančios teritoriją, kurios ribos rytuose yra 5° 49’ vakarų ilgumos nuo Grinidžo dienovidinio, o šiaurėje – 36° 58’ šiaurės platumos lygiagretė. Mažesniais geografiniais vienetais pripažįstamus *pagos* (vynininkystės ūkius) ir jų tikslias ribas galima rasti adresu https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Ryšio su geografine vietove santrauka

1 kategorijai „Vynas“ ir 3 kategorijai „Likerinis vynas“ priskiriami produktai turi tokį patį ryšį su savo kilme. Vienintelis juos skiriantis aspektas tėra tradicinio vynininkystės metodo – pastiprinimo – taikymas arba netaikymas, o šis metodas, kai gaminami tam tikri saugomi vynai ir kai norima užtikrinti kiekvienai vyno rūšiai reikiamą alkoholio koncentraciją, gali būti pakeistas kitais tradiciniais metodais, pavyzdžiui, *asoleo* (džiovinimas saulėje).

Vynų savybėms didelės įtakos turi vietovės gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai. Šios savybės būdingos tiek 1 kategorijos, tiek 3 kategorijos produktams, nes juos sieja tas pats ryšys su kilmės vietove, o vienintelis juos skiriantis aspektas tėra vynų pastiprinimo metodo taikymas arba netaikymas.

Geografinė aplinka tiesiogiai veikia tam tikras pagrindines vynų savybes, kaip antai alkoholio koncentraciją ir rūgštingumą. Paprastai jie būna vidutiniškai stiprūs, nors tai priklauso nuo konkrečios vynuogių auginimo praktikos. Iš regione gausiai paplitusio dirvožemio, vietinių vadinamo *albariza*, išgaunami vynai įgyja išskirtinį kalkiniam dirvožemiui būdingą pobūdį. Jie elegantiški ir kvapnūs, gero sodrumo, be to, ilgainiui gali įgauti tik dar geresnį skonį. Dėl to įmanoma gaminti rūšies *vino generoso* vynus, kurie kai kuriais atvejais gali būti brandinami ypač ilgai.

Iš esmės sveikų, kokybiškų ir puikiai sunokusių vynuogių derlius išauginamas dėl didžiąją augalo augimo ciklo dalį beveik visai neiškrentančio lietaus, vyraujančių sausų rytinės krypties vėjų ir *albariza* tipo dirvožemio, kuris geba gerai išlaikyti drėgmę. Be to, per šimtmečius trukusį procesą vynuogių augintojai nuodugniai aiškinosi, kurios vynuogių veislės yra tinkamiausios ne tik dirvožemio ir klimato sąlygoms, bet ir konkretiems gamybos ir brandinimo procesams. Visos vynams gaminti naudojamos veislės, turinčios lemiamos reikšmės jų išskirtinumui, nuo neatmenamų laikų buvo puikiai prisitaikiusios prie nustatytos vietovės sąlygų. Vertinant pagal kiekį, pagrindine veisle laikoma ‘Palomino Fino’. Jos vynuogės suteikia vynams ryškią vietovės ypatybių išraišką ir užtikrina ilgą brandinimą. ‘Moscatel de Alejandría’ ir ‘Pedro Ximénez’ – vynuogių veislės, kuriose yra daugiau cukrų ir rūgštingumo, todėl jos puikiai tinka tradiciniams natūraliems saldiems vynams gaminti, suteikdamos jiems būdingų pirminių aromatų. Kitos naudojamos veislės visais atvejais yra vietinės veislės, visiškai prisitaikiusios prie aplinkos sąlygų. Taigi tradicinės vietinės veislės lemia vynų pobūdį ir suteikia jiems didelį brandinimo potencialą.

Kartu su gamtiniais veiksniais privalu pabrėžti ir žmogiškųjų veiksnių svarbą. Šie veiksniai – daugybė sukurtų autentiškų vynuogių auginimo ir vynininkystės metodų, tiesiogiai lemiančių vynų pobūdį. Taikant šiuos metodus užtikrinamos, be kita ko, šios savybės: dėl biologinio brandinimo vyraujantys tretiniai aromatai, didelis intensyvumas, subalansuotumas ir ilgai išliekantis poskonis.

Gaminant rūšies *vino generoso* vynus nepaprastai gerai dera biologinio brandinimo, t. y. brandinimo po mielių plėvele *flor*, ir tradicinės dinamiškos maišymo sistemos, vadinamos *criaderas y solera*, taikymas. Taip pat labai svarbi didelė drėgmė, kurią dėl tradicinės regiono architektūros skatina nuolat nuo Atlanto vandenyno į vyno daryklas plūstantys naktiniai vėjai. Toks klimatas palankus ir vynams, kuriems gaminti taikomas oksidacinis brandinimas, nes tokiu būdu sulėtėja natūralus statinėse brandinamo vyno garavimas.

Vynuogių produkto kategorija

3. Likerinis vynas

Ryšio su geografine vietove santrauka

Geografinė aplinka tiesiogiai veikia tam tikras pagrindines vynų savybes, kaip antai alkoholio koncentraciją ir rūgštingumą. Paprastai jie būna vidutiniškai stiprūs, nors tai priklauso nuo konkrečios vynuogių auginimo praktikos. Iš regione gausiai paplitusio dirvožemio, vietinių vadinamo *albariza*, išgaunami vynai įgyja išskirtinį kalkiniam dirvožemiui būdingą pobūdį. Jie elegantiški ir kvapnūs, gero sodrumo, be to, ilgainiui gali įgauti tik dar geresnį skonį. Dėl to įmanoma gaminti rūšies *vino generoso* vynus, kurie kai kuriais atvejais gali būti brandinami ypač ilgai.

Iš esmės sveikų, kokybiškų ir puikiai sunokusių vynuogių derlius išauginamas dėl didžiąją augalo augimo ciklo dalį beveik visai neiškrentančio lietaus, vyraujančių sausų rytinės krypties vėjų ir *albariza* tipo dirvožemio, kuris geba gerai išlaikyti drėgmę. Be to, per šimtmečius trukusį procesą vynuogių augintojai nuodugniai aiškinosi, kurios vynuogių veislės yra tinkamiausios ne tik dirvožemio ir klimato sąlygoms, bet ir konkretiems gamybos ir brandinimo procesams. Visos vynams gaminti naudojamos veislės, turinčios lemiamos reikšmės jų išskirtinumui, nuo neatmenamų laikų buvo puikiai prisitaikiusios prie nustatytos vietovės sąlygų. Vertinant pagal kiekį, pagrindine veisle laikoma ‘Palomino Fino’. Jos vynuogės suteikia vynams ryškią vietovės ypatybių išraišką ir užtikrina ilgą brandinimą. ‘Moscatel de Alejandría’ ir ‘Pedro Ximénez’ – vynuogių veislės, kuriose yra daugiau cukrų ir rūgštingumo, todėl jos puikiai tinka tradiciniams natūraliems saldiems vynams gaminti, suteikdamos jiems būdingų pirminių aromatų. Kitos naudojamos veislės visais atvejais yra vietinės veislės, visiškai prisitaikiusios prie aplinkos sąlygų. Taigi tradicinės vietinės veislės lemia vynų pobūdį ir suteikia jiems didelį brandinimo potencialą.

Kartu su gamtiniais veiksniais privalu pabrėžti ir žmogiškųjų veiksnių svarbą. Šie veiksniai – daugybė sukurtų autentiškų vynuogių auginimo ir vynininkystės metodų, tiesiogiai lemiančių vynų pobūdį. Taikant šiuos metodus užtikrinamos, be kita ko, šios savybės: dėl biologinio brandinimo vyraujantys tretiniai aromatai, didelis intensyvumas, subalansuotumas ir ilgai išliekantis poskonis.

Gaminant rūšies *vino generoso* vynus nepaprastai gerai dera biologinio brandinimo, t. y. brandinimo po mielių plėvele *flor*, ir tradicinės dinamiškos maišymo sistemos, vadinamos *criaderas y solera*, taikymas. Taip pat labai svarbi didelė drėgmė, kurią dėl tradicinės regiono architektūros skatina nuolat nuo Atlanto vandenyno į vyno daryklas plūstantys naktiniai vėjai. Toks klimatas palankus ir vynams, kuriems gaminti taikomas oksidacinis brandinimas, nes tokiu būdu sulėtėja natūralus statinėse brandinamo vyno garavimas.

Natūralių saldžių vynų gamybai dažniausiai naudojamos labai aromatingos veislės ir dėl vyraujančių klimato sąlygų iš jų vynuogių gaunami subalansuotos alkoholio koncentracijos ir rūgštingumo vynai. Tai leidžia gaminti didelį cukraus kiekį turinčius vynus, kurie, nepaisant to, ragaujant yra labai subalansuoti. Be to, pagal tradicinį metodą *asoleo* gaminami vynai, kuriuose yra didesnė cukraus ir rūgštingumo koncentracija, todėl jie įgyja papildomų itin prinokusiems vaisiams būdingų savybių ir yra ypač švelnios tekstūros.

Galiausiai rūšies *vino generoso de licor* vynai gaminami pastiprinant minėtus vynus. Todėl jiems būdingos tų vynų savybės, kurios, kaip jau minėjome, yra glaudžiai susijusios su geografine aplinka. Be to, pats vyno pastiprinimas yra šimtmečius vyno daryklose gyvuojantis metodas. Jo ištakos taip pat siejamos su giliomis šio vyno gamybos regiono eksporto tradicijomis. Vyno prekybininkams reikėjo, kad vynai būtų kuriami specialiai atsižvelgiant į skirtingus pirkėjų skonius, t. y. rūšies *vino generoso* vynus maišant su natūraliais saldžiais vynais.

11. **Papildomi taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

IŠPILSTYMAS VIETOJE

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Siekiant išsaugoti konkrečias vynų savybes bei kokybę ir išvengti galimo juslinių savybių pablogėjimo transportuojant į kitas vietoves, vynas į butelius turi būti išpilstomas nustatytoje gamybos vietovėje.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

ŽENKLINIMAS

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Etiketėje atskirai pateikiamas vienas iš šių terminų, užrašytas tokiais rašmenimis ir tokio dydžio, kad būtų aiškiai įskaitomas: „Jerez-Xérès-Sherry“ arba „Jerez“, arba „Xérès“, arba „Sherry“.

Vyno rūšis visada nurodoma vienoje eilutėje, atskirai, aiškiai įskaitomais rašmenimis. Toje pačioje eilutėje negali būti jokio būdvardžio. Kai vyno rūšį sudaro du žodžiai, jie turi būti užrašyti tos pačios rūšies ir dydžio raidėmis ir tame pačiame regėjimo lauke.

Nustatytos tam tikrų neprivalomų terminų, susijusių su saldumu, spalva, brandinimu, vynuogių kilme ir gamybos būdu, vartojimo sąlygos.

Etiketėse pateikiant nuorodas į mažesnius geografinius vienetus (ūkius), kurių pavadinimas vartojamas dviejose savivaldybėse, būtina nurodyti savivaldybės, kuriai priklauso ūkis, pavadinimą.

Galima nurodyti didesnį geografinį vienetą „Andalucía“.

Ant butelių turi būti Reguliavimo valdybos išduoti kokybės ženklai arba antrinės etiketės, kuriose nurodytas skiriamasis ženklas ir raidinis skaitmeninis identifikavimo kodas, laikantis Reguliavimo valdybos nustatytų taisyklių.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

https://lajunta.es/6eno9