C/2026/4549

26.8.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4549)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

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

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026.

1. **Produkta nosaukums**

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

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde šo ar ACVN "Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry" apzīmētā produkta specifikācijas grozījumu uzskata par standarta grozījumu; par Savienības grozījumu to uzskatīt nevar, jo tas neatbilst nevienai no situācijām, kas minētas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētajos produktos vai produktu kategorijā; nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

IZMAIŅAS VĪNA PAVEIDOS

Apraksts

Desertvīnu kategorijā ir mainīts desertvīnu ar apzīmējumu *vino generoso de licor* apraksts, lai padarītu to skaidrāku un pielāgotu tāda paša aizsargātā tradicionālā apzīmējuma jaunajai definīcijai.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.1. punktu. Vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS FAKTISKAJĀ SPIRTA KONCENTRĀCIJĀ

Apraksts

Minimālā faktiskā spirta koncentrācija vīniem ar apzīmējumu *Fino* (1. un 3. kategorijas vīni) un *Pale Cream* (3. kategorijas vīni) no 15 % ir samazināta līdz 14 %.

Tas ir iespējams, neraugoties uz to, ka ir iekļauti daži desertvīni, jo ar šo ACVN apzīmētie vīni ir iekļauti tādu desertvīnu sarakstā, kuri apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuros, kad tie izturēti, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 14 % un ir mazāka par 15 %, kā noteikts Komisijas 2019. gada 12. marta Deleģētās regulas (ES) 2019/934 III pielikuma 1. papildinājuma C iedaļā. Produkti, uz kuriem attiecas šī atkāpe, ir jānorāda produkta specifikācijā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.2. punktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU APRAKSTĀ

Apraksts

Mainīts *Moscatel* paveida vīnu izskata apraksts, kastaņbrūnu nokrāsu aizstājot ar gaiši zeltainu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas B.3. punktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS MAKSIMĀLAJĀ RAŽAS APJOMĀ NO HEKTĀRA

Apraksts

Līdz šim aizsargāto vīnu ražošanā varēja izmantot visas vīnogas no vīndārziem, kuros saražots vairāk nekā 14 285 kg/ha, bet tikai pēc tam, kad tās pārstrādātas kādā no produkta specifikācijas C.4. punktā aprakstītajiem papildu produktiem. Ar šo grozījumu minēto ierobežojumu samazina līdz 12 570 kg/ha. Tomēr šis jaunais ierobežojums stāsies spēkā tikai 2028./2029. tirdzniecības gadā. Līdz tam turpinās piemērot 14 285 kg/ha ierobežojumu.

Turklāt ir precizēts, ka maksimālais ražas apjoms no hektāra var attiekties uz svaigām vīnogām vai saulē žuvušām vīnogām.

Ieviesta arī iespēja Regulatīvajai padomei atkarībā no apstākļiem lemt par maksimālā ražas apjoma ierobežojuma samazināšanu par ne vairāk kā 20 % katram tirdzniecības gadam. Šāds lēmums ir jāpieņem līdz iepriekšējā tirdzniecības gada 1. oktobrim.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas E un H.2. punktu un papildu/pārejas noteikumiem. Vienoto dokumentu tas neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

JAUNAS MAZĀKAS ĢEOGRĀFISKĀS VIENĪBAS

Apraksts

Produkta specifikācijas 2. pielikums ("Noteiktā apgabala īpašumu saraksts (mazākas ģeogrāfiskās vienības)") ir grozīts, lai pievienotu šādus īpašumus: *Torre de Cera*, kas atrodas *Jerez de la Frontera*, un *Encinilla-Grija* un *Loma de Vejines*, kuri atrodas *Lebrija* pašvaldības teritorijā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. pielikumu, bet vienoto dokumentu neietekmē, jo informācija par šīm mazākajām ģeogrāfiskajām vienībām apjoma dēļ tiek sniegta, izmantojot saiti, kas vienotajā dokumentā jau bija iekļauta.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

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

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026.

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

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

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

3. Desertvīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Vīns (vīni ar apzīmējumu *vino generoso*)

Organoleptiskās īpašības

Izskats

— *Fino*: dzidrs, salmdzeltenos līdz dzintarkrāsas toņos.

— *Amontillado*: dzidrs, gaiši zeltainos līdz dzintarkrāsas toņos.

— *Oloroso*: dzidrs, vecināta zelta līdz tumša sarkankoka krāsas toņos.

— *Palo Cortado*: dzidrs, vecināta zelta līdz tumša sarkankoka krāsas toņos.

Aromāts

— *Fino*: vīnam jāpiemīt vismaz diviem no šādiem bioloģiskajai izturēšanai raksturīgiem aromātiem: zaļu ābolu, riekstu vai rauga (svaigas maizes mīklas) aromāts. Tam var piemist arī izsmalcinātas ar vīnu piesūcinātas koksnes notis.

— *Amontillado*: atgādina riekstus un/vai augus, kā arī izsmalcinātu ar vīnu piesūcinātu koksni.

— *Oloroso*: atgādina riekstus un izsmalcinātu koksni, kas piesūcināta ar vīnu, iespējamas karameles notis un/vai lakas aromāts.

— *Palo Cortado*: atgādina riekstus un izsmalcinātu koksni, kas piesūcināta ar vīnu, var būt citrusaugļu un/vai piena notis.

Garša

— *Fino*: sausa, var būt skābena un rūgtena.

— *Amontillado*: sausa un līdzsvarota, var būt skābena.

— *Oloroso*: sausa un līdzsvarota.

— *Palo Cortado*: sausa un līdzsvarota.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	—
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)

Fino: ≥ 14 ≤ 17

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22

Palo Cortado: ≥ 17 ≤ 22

Kopējais cukuru (glikozes + fruktozes) saturs (g/l): ≤ 4

Kvalificēta vecuma vīniem ar apzīmējumu *vino generoso*, kas tiek izturēti īpaši ilgi – vairāk nekā 12 gadus –, gaistošā skābuma saturs var sasniegt 35 mekv./l. To cukuru saturs var būt līdz 9 gramiem uz litru, ja kopējais skābuma saturs, kas izteikts vīnskābes gramos uz litru, ir ne vairāk kā 2 gramus uz litru mazāks par cukuru saturu.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Desertvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Vīni ar apzīmējumu *vino generoso*

— *Fino*: dzidrs, salmdzeltenos līdz dzintarkrāsas toņos.

— *Amontillado*: dzidrs, gaiši zeltainos līdz dzintarkrāsas toņos.

— *Oloroso*: dzidrs, vecināta zelta līdz tumša sarkankoka krāsas toņos.

— *Palo Cortado*: dzidrs, vecināta zelta līdz tumša sarkankoka krāsas toņos.

Dabiski saldie vīni

— *Moscatel*: gaiša zelta līdz tumša sarkankoka krāsas toņi.

— *Pedro Ximénez*: dažādas intensitātes melnkoka krāsas toņi.

— *Dulce*: zelta krāsas līdz melnkoka krāsas toņi.

Desertvīni ar apzīmējumu *vino generoso de licor*

— *Pale Dry*: salmdzelteni līdz zelta krāsas toņi.

— *Pale Cream*: salmdzelteni līdz zelta krāsas toņi.

— *Medium*: dzintarkrāsas līdz tumši kastaņbrūni toņi.

— *Cream*: kastaņbrūnas līdz tumša sarkankoka krāsas toņi.

Aromāts

Vīni ar apzīmējumu *vino generoso*

— *Fino*: vīnam jāpiemīt vismaz diviem no šādiem bioloģiskajai izturēšanai raksturīgiem aromātiem: zaļu ābolu, riekstu vai rauga (svaigas maizes mīklas) aromāts. Tam var piemist arī izsmalcinātas ar vīnu piesūcinātas koksnes notis.

— *Amontillado*: atgādina riekstus un/vai augus, kā arī izsmalcinātu ar vīnu piesūcinātu koksni.

— *Oloroso*: atgādina riekstus un izsmalcinātu koksni, kas piesūcināta ar vīnu, iespējamas karameles notis un/vai lakas aromāts.

— *Palo Cortado*: atgādina riekstus un izsmalcinātu koksni, kas piesūcināta ar vīnu, var būt citrusaugļu un/vai piena notis.

Dabiski saldie vīni

— *Moscatel*: baltu ziedu un/vai citrusaugļu notis.

— *Pedro Ximénez*: galvenokārt žuvušu vīnogu aromāts.

— *Dulce*: atgādina medu.

Desertvīni ar apzīmējumu *vino generoso de licor*

— *Pale Dry*: atgādina riekstus un/vai raugu (svaigu maizes mīklu).

— *Pale Cream*: atgādina riekstus un/vai raugu (svaigu maizes mīklu).

— *Medium*: karameles un/vai riekstu notis.

— *Cream*: atgādina riekstus, ar karameles un/vai žuvušu vīnogu notīm.

Garša

Vīni ar apzīmējumu *vino generoso*

— *Fino*: sausa, var būt skābena un rūgtena.

— *Amontillado*: sausa un līdzsvarota, var būt skābena.

— *Oloroso*: sausa un līdzsvarota.

— *Palo Cortado*: sausa un līdzsvarota.

Dabiski saldie vīni

— *Moscatel*: salda, bet līdzsvarota.

— *Pedro Ximénez*: ļoti salda, bet līdzsvarota.

— *Dulce*: salda, bet līdzsvarota.

Desertvīni ar apzīmējumu *vino generoso de licor*

— *Pale Dry*: saldena.

— *Pale Cream*: salda.

— *Medium*: saldena.

— *Cream*: salda, bet līdzsvarota.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %):	—
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %) un kopējais cukuru (glikozes + fruktozes) saturs (g/l)

Fino: ≥ 14 ≤ 17 un ≤ 4

Amontillado: ≥ 16 ≤ 22 un ≤ 4

Oloroso: ≥ 17 ≤ 22 un ≤ 4

Palo Cortado: ≥ 17 ≤ 22 un ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 un ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 un ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 un ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 un ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 un ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 un ≥ 160

Dulce: ≥ 15 ≤ 22 un ≥ 160

Kvalificēta vecuma vīniem ar apzīmējumu *vino generoso*, kas tiek izturēti īpaši ilgi – vairāk nekā 12 gadus –, gaistošā skābuma saturs var sasniegt 35 mekv./l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Ar šo nosaukumu apzīmētā vīna produkcijas apjoms nepārsniedz 70 litrus vīna no 100 kilogramiem vīnogu. Visi nogatavinātā vīna krājumi jāglabā ozolkoka mucās, kuru tilpums nepārsniedz 1 000 litrus. Visiem vīniem, lai tos varētu laist tirgū, jābūt izturētiem vidēji vismaz divus gadus. Pie 3. kategorijas "Desertvīns" piederošos vīnus pēc izturēšanas procesa vai tā laikā var stiprināt vai sajaukt ar citiem vīniem vai atļautiem papildu produktiem. 1. kategorijas "Vīns" gadījumā pastāv izņēmums attiecībā uz *vino de color* (vīna un koncentrētas vīnogu misas maisījumu), kuru drīkst pievienot oksidatīvās izturēšanas ceļā iegūtiem vīniem ar apzīmējumu *vino generoso*, lai koriģētu to galīgo krāsu.

Saskaņā ar Komisijas 2019. gada 12. marta Regulu (ES) 2019/934 produkta specifikācijas C.4. punkta b), c), d) un f) apakšpunktā minētos papildu produktus var izmantot tikai *vino generoso de licor* vīnu ražošanai. Izņēmums ir *vino de color*, ko var pievienot oksidatīvas izturēšanas ceļā iegūtiem vīniem ar apzīmējumu *vino generoso*, lai koriģētu to galīgo krāsu.

Līdzīgi, sauso desertvīnu paskābināšanai var izmantot kalcija sulfātu, ievērojot robežvērtības, kas noteiktas spēkā esošajos tiesību aktos.

7.2. *Maksimālā raža*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Visi vīni

Maksimālā raža

Maksimālā raža:	11 428
Maksimālās ražas vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "BEBA"

— "MOSCATEL DE ALEJANDRÍA"

— "PALOMINO"

— "PALOMINO FINO" – "LISTÁN BLANCO"

— "PEDRO XIMÉNEZ"

— "PERRUNO"

— "VIJARIEGO BLANCO" – "VIGIRIEGA"

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ACVN "Jerez-Xérès-Sherry" apzīmēto vīnu ģeogrāfisko apgabalu veido *Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija* un *San José del Valle* pašvaldību teritorija, kas atrodas apgabalā, ko austrumos norobežo Griničas meridiāns 5° 49' uz rietumiem, bet ziemeļos – paralēle 36° 58' uz ziemeļiem. Informāciju par *pagos* (vīna īpašumiem), kas atzīti par mazākām ģeogrāfiskām vienībām, un to precīzas robežas var aplūkot vietnē https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produktu kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

1. kategorijas "Vīns" un 3. kategorijas "Desertvīns" produktiem ir vienāda saikne ar to izcelsmi; atšķirība ir tikai tajā, vai vīndarībā tiek vai netiek izmantota tradicionālā stiprināšanas metode, ko dažu aizsargāto vīnu darīšanā var aizstāt ar citiem tradicionāliem paņēmieniem, piemēram, *asoleo* (žāvēšanu saulē), lai sasniegtu katra veida vīnam vajadzīgo spirta koncentrāciju.

Vīnu īpašības spēcīgi ietekmē apgabala dabas faktori un cilvēkfaktori, un tās ir kopīgas gan 1., gan 3. kategorijas produktiem, jo abiem ir vienāda saikne ar izcelsmi un vienīgā atšķirība starp tiem ir stiprināšanas metodes izmantošana vai neizmantošana.

Ģeogrāfiskā vide tieši ietekmē dažas vīnu pamatīpašības, piemēram, spirta koncentrāciju un skābumu. Parasti tie ir mēreni, lai gan tas ir atkarīgs no konkrētajām izmantotajām vīnkopības metodēm. Reģionā izplatītās augsnes tiek vietēji dēvētas par *albariza*, un tajās iegūst vīnus ar savdabīgām krīta niansēm. Tie ir eleganti, aromātiski un miesīgi, un tiem ir liels potenciāls laika gaitā attīstīties. Tas ļauj ražot vīnus ar apzīmējumu *vino generoso*, ko dažos gadījumos iztur ļoti ilgu laiku.

Vispārīgi runājot, veselīgas, augstas kvalitātes, teicami nogatavojušos vīnogu ražas nodrošina gandrīz pilnīgais nokrišņu trūkums lielākajā daļā vīnogulāju augšanas cikla, valdošie sausie austrumu vēji un *albariza* augsnes mitruma noturēšanas spēja. Turklāt vīnkopji gadsimtiem ilgi ir nodarbojušies ar to vīnogu šķirņu noteikšanu, kas ir vispiemērotākās ne tikai augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, bet arī konkrētajiem ražošanas un izturēšanas procesiem. Visas vīnu darīšanā izmantotās šķirnes, kas būtiski ietekmē vīnu unikālās īpašības, kopš neatminamiem laikiem ir bijušas perfekti pielāgotas noteiktajam apgabalam. Galvenā šķirne daudzuma ziņā ir "Palomino Fino". Tā nodrošina, ka vīnos intensīvi izpaužas augsnes un klimatiskie apstākļi un ka vīnus var labi izturēt. Šķirnes "Moscatel de Alejandría" un "Pedro Ximénez" vīnogām raksturīgs lielāks cukuru saturs un skābums, kas padara tās piemērotas tradicionālo dabiski saldo vīnu ražošanai un piešķir tiem arī raksturīgos primāros aromātus. Pārējās izmantotās šķirnes vienmēr ir vietējās šķirnes, kas pilnībā pielāgotas videi. Īsumā, izmantotās tradicionālās vietējās šķirnes ietekmē vīnu īpašības un nodrošina, ka tie izturēšanas laikā var labi attīstīties.

Papildus dabas faktoriem jāuzsver arī cilvēkfaktoru nozīme. Cilvēki ir radījuši veselu komplektu autentisku vīnkopības un vīndarības metožu, kas tieši ietekmē vīnu īpašības. Raksturīgās īpašības ietver dominējošus terciāros aromātus, kas izveidojušies bioloģiskās izturēšanas procesā, lielu intensitāti, līdzsvaru un noturīgumu.

Vīnu ar apzīmējumu *vino generoso* bioloģisko izturēšanu, t. i., izturēšanu zem *flor*, ļoti labi nodrošina tradicionālā dinamiskā sajaukšanas sistēma, ko dēvē par *criaderas y solera*. Būtisks ir arī augstais mitruma līmenis, ko reģiona tradicionālās arhitektūras dēļ pastiprina regulāras nakts brīzes, kas no Atlantijas okeāna pūš cauri vīna darītavām. Klimats ir tikpat labvēlīgs arī vīniem, kurus iegūst oksidatīvās izturēšanas ceļā, jo tas mazina mucās izturētā vīna dabisko iztvaikošanu.

Vīnkopības produktu kategorija

3. Desertvīns

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskā vide tieši ietekmē dažas vīnu pamatīpašības, piemēram, spirta koncentrāciju un skābumu. Parasti tie ir mēreni, lai gan tas ir atkarīgs no konkrētajām izmantotajām vīnkopības metodēm. Reģionā izplatītās augsnes tiek vietēji dēvētas par *albariza*, un tajās iegūst vīnus ar savdabīgām krīta niansēm. Tie ir eleganti, aromātiski un miesīgi, un tiem ir liels potenciāls laika gaitā attīstīties. Tas ļauj ražot vīnus ar apzīmējumu *vino generoso*, ko dažos gadījumos iztur ļoti ilgu laiku.

Vispārīgi runājot, veselīgas, augstas kvalitātes, teicami nogatavojušos vīnogu ražas nodrošina gandrīz pilnīgais nokrišņu trūkums lielākajā daļā vīnogulāju augšanas cikla, valdošie sausie austrumu vēji un *albariza* augsnes mitruma noturēšanas spēja. Turklāt vīnkopji gadsimtiem ilgi ir nodarbojušies ar to vīnogu šķirņu noteikšanu, kas ir vispiemērotākās ne tikai augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, bet arī konkrētajiem ražošanas un izturēšanas procesiem. Visas vīnu darīšanā izmantotās šķirnes, kas būtiski ietekmē vīnu unikālās īpašības, kopš neatminamiem laikiem ir bijušas perfekti pielāgotas noteiktajam apgabalam. Galvenā šķirne daudzuma ziņā ir "Palomino Fino". Tā nodrošina, ka vīnos intensīvi izpaužas augsnes un klimatiskie apstākļi un ka vīnus var labi izturēt. Šķirnes "Moscatel de Alejandría" un "Pedro Ximénez" vīnogām raksturīgs lielāks cukuru saturs un skābums, kas padara tās piemērotas tradicionālo dabiski saldo vīnu ražošanai un piešķir tiem arī raksturīgos primāros aromātus. Pārējās izmantotās šķirnes vienmēr ir vietējās šķirnes, kas pilnībā pielāgotas videi. Īsumā, izmantotās tradicionālās vietējās šķirnes ietekmē vīnu īpašības un nodrošina, ka tie izturēšanas laikā var labi attīstīties.

Papildus dabas faktoriem jāuzsver arī cilvēkfaktoru nozīme. Cilvēki ir radījuši veselu komplektu autentisku vīnkopības un vīndarības metožu, kas tieši ietekmē vīnu īpašības. Raksturīgās īpašības ietver dominējošus terciāros aromātus, kas izveidojušies bioloģiskās izturēšanas procesā, lielu intensitāti, līdzsvaru un noturīgumu.

Vīnu ar apzīmējumu *vino generoso* bioloģisko izturēšanu, t. i., izturēšanu zem *flor*, ļoti labi nodrošina tradicionālā dinamiskā sajaukšanas sistēma, ko dēvē par *criaderas y solera*. Būtisks ir arī augstais mitruma līmenis, ko reģiona tradicionālās arhitektūras dēļ pastiprina regulāras nakts brīzes, kas no Atlantijas okeāna pūš cauri vīna darītavām. Klimats ir tikpat labvēlīgs arī vīniem, kurus iegūst oksidatīvās izturēšanas ceļā, jo tas mazina mucās izturētā vīna dabisko iztvaikošanu.

Dabiski saldajiem vīniem izmantotās galvenās šķirnes ir ļoti aromātiskas, un valdošie klimatiskie apstākļi nodrošina, ka tajos ir līdzsvarota spirta koncentrācija un skābums. Tādējādi var ražot vīnus, kuros ir ievērojams cukuru saturs, bet kuriem, neraugoties uz to, ir ļoti līdzsvarota garša. Turklāt tradicionālā *asoleo* metode vīniem nodrošina lielāku cukuru un skābuma koncentrāciju, kas tiem piešķir papildu īpašības, kuras raksturīgas ļoti gataviem augļiem, un īpaši krēmīgu konsistenci.

Visbeidzot, vīnus ar apzīmējumu *vino generoso de licor* gatavo, stiprinot iepriekš minētos vīnus. Tāpēc tiem piemīt bāzes vīnu īpašības, kas, kā minēts, ir cieši saistītas ar ģeogrāfisko vidi. Turklāt pati stiprināšana ir gadsimtiem sena vīna darītavās izmantota metode. Tās izcelsme ir saistīta arī ar spēcīgo eksporta tradīciju šajā vīna ražošanas reģionā. Vīna tirgotājiem bija vajadzīgi vīni, kuri īpaši izstrādāti, lai apmierinātu dažādas gaumes, un kuru pamatā ir vīni ar apzīmējumu *vino generoso*, kas sajaukti ar dabiski saldiem vīniem.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

IEPAKOŠANA IZCELSMES VIETĀ

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Lai nodrošinātu vīnu specifisko īpašību un kvalitātes saglabāšanu un novērstu iespējamu organoleptisko īpašību pasliktināšanos, kas rodas, transportējot vīnus uz citiem apgabaliem, iepildīšana pudelēs jāveic noteiktajā ražošanas apgabalā.

Prasības/atkāpes temats

MARĶĒJUMS

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

Marķējumā atsevišķi iekļauj kādu no šiem apzīmējumiem ar tādiem burtiem un tādā izmērā, lai tas būtu skaidri salasāms: "Jerez-Xérès-Sherry" vai "Jerez", vai "Xérès", vai "Sherry".

Vīna paveidu vienmēr norāda vienā rindā, atsevišķi, ar skaidri salasāmiem burtiem. Šajā rindā šai norādei nedrīkst būt pievienots nekāds īpašības vārds. Ja vīna paveida nosaukums sastāv no diviem vārdiem, tiem jābūt atveidotiem ar viena un tā paša veida un izmēra burtiem un jāatrodas vienā un tajā pašā redzamības laukā.

Ir reglamentēti nosacījumi dažu tādu fakultatīvo apzīmējumu izmantošanai, kas saistīti ar saldumu, krāsu, izturēšanu, vīnogu izcelsmi un ražošanas metodi.

Ja marķējumā norāda mazākas ģeogrāfiskās vienības (īpašumus), kuru nosaukums sastopams divu pašvaldību teritorijā, jāpievieno tās pašvaldības nosaukums, pie kuras attiecīgais īpašums pieder.

Var norādīt lielāku ģeogrāfisko vienību *Andalucía* [Andalūzija].

Uz pudelēm jābūt Regulatīvās padomes izsniegtiem kvalitātes zīmogiem vai sekundārām etiķetēm ar atšķirības zīmi un burtciparu identifikācijas kodu saskaņā ar Regulatīvās padomes noteikumiem.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://lajunta.es/6eno9