C/2026/4549

26.8.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4549)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

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

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Isem il-prodott**

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

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Spanja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel. Id-Direttorat Ġenerali għall-Ikel. Is-Subdirettorat Ġenerali għall-Kontroll tal-Kwalità tal-Ikel u għal-Laboratorji Agroalimentari

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtorità kompetenti tikkunsidra din l-emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DOP Jerez-Xérès-Sherry/Jerez/Xérès/Sherry bħala emenda standard; ma tistax titqies bħala emenda tal-Unjoni peress li ma tikkorrispondi għall-ebda waħda mis-sitwazzjonijiet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) Nru 2024/1143 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi. Speċifikament, ma: tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika; tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika; tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

BIDLIET FIT-TIPI TA' NBID

Deskrizzjoni

Fi ħdan il-kategorija tal-inbejjed likuri, id-deskrizzjoni tal-inbejjed likuri msejħa "vino generoso de licor" inbidlet biex tingħata aktar ċarezza u tadattaha għad-definizzjoni l-ġdida tat-terminu tradizzjonali protett tal-istess isem.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima B.1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Id-dokument uniku mhuwiex affettwat.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

BIDLIET FIL-QAWWA ALKOĦOLIKA EFFETTIVA

Deskrizzjoni

Il-qawwa alkoħolika effettiva minima tal-inbejjed imsejħa "Fino" (inbejjed tal-kategoriji 1 u 3) u "Pale Cream" (inbejjed tal-kategorija 3) tnaqqset minn 15 % għal 14 %.

Dan huwa possibbli, minkejja l-fatt li xi nbejjed likuri huma inklużi, għaliex din id-DOP hija inkluża fil-lista ta' nbejjed likuri li għandhom denominazzjoni ta' oriġini protetta li l-qawwa alkoħolika effettiva tagħhom tal-inbid imqaddem ma hijiex inqas minn 14 % skont il-volum u hija inqas minn 15 % skont il-volum, kif stabbilit fit-Taqsima C tal-Appendiċi 1 tal-Anness III tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/934 tat-12 ta' Marzu 2019. Il-prodotti koperti minn din id-deroga jridu jiġu speċifikati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima B.2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

BIDLIET FID-DESKRIZZJONI ORGANOLETTIKA

Deskrizzjoni

Id-deskrizzjoni tad-dehra tal-inbejjed Moscatel inbidlet, bil-kulur "qastan" jiġi sostitwit b'"deheb ċar".

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima B.3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 6 tad-dokument uniku.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

BIDLIET FIL-PRODUZZJONI MASSIMA GĦAL KULL ETTARU

Deskrizzjoni

Sa issa, l-għeneb kollu minn dawk il-vinji li jaqbżu l-14 285 kg/ha jista' jintuża biss fil-produzzjoni tal-inbejjed protetti ladarba jiġu ttrasformati f'wieħed mill-prodotti komplementari deskritti fit-Taqsima C.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Din l-emenda tnaqqas dak il-limitu għal 12 570 kg/ha. Madankollu, dan il-limitu l-ġdid mhux se jidħol fis-seħħ qabel is-sena ta' kummerċjalizzazzjoni 2028/29. Sa dakinhar, il-limitu ta' 14 285 kg/ha se jibqa' japplika.

Barra minn hekk, ġie ċċarat li l-produzzjoni massima għal kull ettaru tista' tirreferi għal għeneb frisk jew għeneb imnixxef fix-xemx.

Ġiet introdotta wkoll il-possibbiltà li l-Bord Regolatorju, skont iċ-ċirkostanzi, jaqbel li jnaqqas il-limitu massimu ta' produzzjoni għal kull sena ta' kummerċjalizzazzjoni sa 20 %. Tali ftehim irid jiġi adottat qabel l-1 ta' Ottubru tas-sena ta' kummerċjalizzazzjoni preċedenti.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsimiet E u H.2 u d-dispożizzjonijiet addizzjonali/tranżizzjonali tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Id-dokument uniku mhuwiex affettwat.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

UNITAJIET ĠEOGRAFIĊI IŻGĦAR ĠODDA

Deskrizzjoni

L-Anness 2 (Lista ta' azjendi fiż-żona definita (unitajiet ġeografiċi iżgħar)) għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie emendat biex jiżdiedu l-azjendi li ġejjin: "Torre de Cera" f'Jerez de la Frontera u "Encinilla-Grija" u "Loma de Vejines" fil-muniċipalità ta' Lebrija.

Din l-emenda tikkonċerna l-Anness 2 għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott u ma taffettwax id-dokument uniku, peress li l-informazzjoni dwar dawn l-unitajiet ġeografiċi iżgħar, minħabba raġunijiet ta' daqs, hija pprovduta permezz tar-rabta li diġà kienet preżenti fid-dokument uniku.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbid

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

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Isem/Ismijiet**

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

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Spanja

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

3. Inbid likur

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbid (inbejjed imsejħa "vino generoso")

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

— "Fino": ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn isfar lewn it-tiben għal ambra.

— "Amontillado": ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn deheb ċar għal ambra.

— “Oloroso”: ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn deheb antik għal kawba skura.

— “Palo Cortado”: ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn deheb antik għal kawba skura.

Aroma

— “Fino”: l-inbid irid ikollu mill-inqas tnejn mill-aromi li ġejjin speċifiċi għat-tqaddim bijoloġiku: tuffieħ aħdar, ġewż jew ħmira (għaġina tal-ħobż friska). Jista’ jkollu wkoll noti ta’ injam fin li jkun ġie staġjunat bl-inbid.

— “Amontillado”: ġewż u/jew pjanti, kif ukoll injam fin li jkun ġie staġjunat bl-inbid.

— “Oloroso”: ġewż u injam fin li jkun ġie staġjunat bl-inbid, jista’ jkollu noti karamelizzati u/jew aromi ta’ vernič.

— “Palo Cortado”: ġewż u injam fin li jkun ġie staġjunat bl-inbid, jista’ jkollu noti ċitriċi u/jew lattiċi.

Togħma

— “Fino”: xotta, tista’ tkun kemxejn aċiduża u morra.

— “Amontillado”: xotta u bbilanċjata, tista’ tkun kemxejn aċiduża.

— “Oloroso”: xotta u bbilanċjata.

— “Palo Cortado”: xotta u bbilanċjata.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f’% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f’% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	—
Unità ta’ aċidità totali minima:	f’milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika effettiva (f’% tal-volum):

“Fino”: ≥ 14 ≤ 17

“Amontillado”: ≥ 16 ≤ 22

“Oloroso”: ≥ 17 ≤ 22

“Palo Cortado”: ≥ 17 ≤ 22

Zokkrijiet totali (g/l) espressa bħala glukożju + fruttożju: ≤ 4

L-inbejjed imsejħa “vino generoso” b’“Età Kwalifikata”, li jgħaddu minn perjodi ta’ tqaddim partikolarment twal, aktar minn 12-il sena, jista’ jkollhom livelli ta’ aċidità volatili sa 35 meq/l. Jistgħu wkoll ikollhom kontenut ta’ zokkor sa 9 grammi għal kull litru, sakemm il-kontenut totali ta’ aċidità espress bħala grammi ta’ aċidu tartariku għal kull litru ma jkunx aktar minn 2 grammi għal kull litru taħt il-kontenut ta’ zokkor.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f’din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbid likur

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Inbejjed imsejħa “vino generoso”:

— “Fino”: ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn isfar lewn it-tiben għal ambra.

— “Amontillado”: ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn deheb ċar għal ambra.

— “Oloroso”: ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn deheb antik għal kawba skura.

— “Palo Cortado”: ċara, bi sfumaturi li jvarjaw minn deheb antik għal kawba skura.

Inbejjed ħelwin naturali:

— Moscatel: sfumaturi li jvarjaw minn deheb ċar għal kawba skura.

— Pedro Ximénez: sfumaturi ta’ ebanu ta’ intensità li tvarja.

— “Dulce”: sfumaturi li jvarjaw minn dehbin għal lewn l-ebanu.

Inbejjed likuri msejħa “vino generoso de licor”:

— Pale Dry: sfumaturi li jvarjaw minn isfar lewn it-tiben għal dehbin.

— Pale Cream: sfumaturi li jvarjaw minn isfar lewn it-tiben għal dehbin.

— Medium: sfumaturi li jvarjaw minn ambra għal qastan skur.

— Cream: sfumaturi li jvarjaw minn qastan għal kawba skura.

Aroma

Inbejjed imsejħa “vino generoso”:

— “Fino”: l-inbid irid ikollu mill-inqas tnejn mill-aromi li ġejjin speċifiċi għat-tqaddim bijoloġiku: tuffieħ aħdar, ġewż jew ħmira (għaġina tal-ħobż friska). Jista’ jkollu wkoll noti ta’ injam fin li jkun ġie staġjunat bl-inbid.

— “Amontillado”: ġewż u/jew pjanti, kif ukoll injam fin li jkun ġie staġjunat bl-inbid.

— “Oloroso”: ġewż u injam fin li jkun ġie staġjunat bl-inbid, jista’ jkollu noti karamelizzati u/jew aromi ta’ vernič.

— “Palo Cortado”: ġewż u injam fin li jkun ġie staġjunat bl-inbid, jista’ jkollu noti ċitriċi u/jew lattiċi.

Inbejjed ħelwin naturali:

— Moscatel: fjuri bojod u/jew noti taċ-ċitru.

— Pedro Ximénez: prinċipalment aromi taż-żbib.

— “Dulce”: aromi tal-għasel.

Inbejjed likuri msejħa “vino generoso de licor”:

— Pale Dry: ġewż u/jew ħmira (għaġina tal-ħobż friska).

— Pale Cream: ġewż u/jew ħmira (għaġina tal-ħobż friska).

— Medium: noti karamelizzati u/jew ta’ ġewż.

— Cream: ġewż, b’noti ta’ karamella u/jew żbib.

Togħma

Inbejjed imsejħa “vino generoso”:

— “Fino”: xotta, tista’ tkun kemxejn aċiduża u morra.

— “Amontillado”: xotta u bbilanċjata, tista’ tkun kemxejn aċiduża.

— “Oloroso”: xotta u bbilanċjata.

— “Palo Cortado”: xotta u bbilanċjata.

Inbejjed ħelwin naturali:

— Moscatel: ħelwa iżda bbilanċjata.

— Pedro Ximénez: ħelwa ħafna iżda bbilanċjata.

— “Dulce”: ħelwa iżda bbilanċjata.

Inbejjed likuri msejħa “vino generoso de licor”:

— Pale Dry: kemxejn ħelwa.

— Pale Cream: ħelwa.

— Medium: kemxejn ħelwa.

— Cream: ħelwa iżda bbilanċjata.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f’% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f’% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	—
Unità ta’ aċidità totali minima:	—
Aċidità volatili massima (f’milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta’ diossidu tal-kubrit (f’milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika effettiva (t’% tal-vol.) u zokkor totali (g/l) espressa bħala glukożju + fruttożju:

“Fino”: ≥ 14 ≤ 17 u ≤ 4

“Amontillado”: ≥16 ≤ 22 u ≤ 4

“Oloroso”: ≥17 ≤ 22 u ≤ 4

“Palo Cortado”: ≥17 ≤ 22 u ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 u ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 u ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 u ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 u ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 u ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 u ≥ 160

“Dulce”: ≥ 15 ≤ 22 u ≥ 160

L-inbejjed imsejħa "vino generoso" b'"Età Kwalifikata", li jgħaddu minn perjodi ta' tqaddim partikolarment twal, aktar minn 12-il sena, jista' jkollhom livelli ta' aċidità volatili sa 35 meq/l.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

L-intitolament għall-produzzjoni ta' nbejjed koperti minn din id-denominazzjoni huwa limitat għal 70 litru ta' nbid għal kull 100 kg ta' għeneb. L-istokkijiet kollha tal-inbid li jkunu qed jiġu mmaturati jridu jinħażnu fi btieti tal-ballut li jesgħu mhux aktar minn 1 000 litru. L-inbejjed kollha jrid ikollhom età medja minima ta' sentejn sabiex ikunu eliġibbli għar-rilaxx. Fil-każ tal-kategorija 3 "Inbid likur", wara jew matul il-proċess tat-tqaddim, l-inbejjed jistgħu jiġu mqawwija jew imħallta ma' nbejjed oħra jew ma' prodotti supplimentari awtorizzati. Fil-każ tal-kategorija 1 "Inbid", hemm eċċezzjoni għall-"vino de color" (taħlita ta' inbid u most ta' għeneb konċentrat) li jista' jiżdied mal-inbejjed imsejħa "vino generoso" prodotti bit-tqaddim ossidattiv, sabiex jiġi aġġustat il-kulur finali.

F'konformità mar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/934 tat-12 ta' Marzu 2019, il-prodotti supplimentari msemmija fil-punti b, c, d u f tat-Taqsima C.4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jistgħu jintużaw biss għall-produzzjoni tal-inbejjed "vino generoso de licor". L-eċċezzjoni hija l-"vino de color", li jista' jiġi miżjud ma' nbejjed imsejħa "vino generoso" prodotti bit-tqaddim ossidattiv, sabiex jiġi aġġustat il-kulur finali.

Bl-istess mod, is-sulfat tal-kalċju jista' jintuża għall-aċidifikazzjoni fil-każ tal-inbejjed likuri maħsuba biex ikunu xotti, soġġett għal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni kurrenti.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/kategoriji/varjetajiet/tipi kollha

L-inbejjed kollha

Rendiment massimu

Rendiment massimu:	11 428
Unità ta' rendiment massimu:	kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Iż-żona ġeografika tal-inbejjed tad-DOP Jerez-Xérès-Sherry tikkonsisti mill-muniċipalitajiet ta' Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija u San José del Valle, li jinsabu f'żona li tmiss fil-Lvant mill-meridjan ta' Greenwich 5° 49' lejn il-Punent u fit-Tramuntana mill-parallel 36° 58' lejn it-Tramuntana. Il-"pagos" (azjendi tal-inbid) rikonoxxuti bħala unitajiet ġeografiċi iżgħar, u d-delimitazzjoni eżatta tagħhom, huma disponibbli hawnhekk: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Il-prodotti fil-kategorija 1 "Inbid" u dawk taħt il-kategorija 3 "Inbid likur" għandhom l-istess rabta mal-oriġini tagħhom, peress li d-differenza bejniethom hija limitata għal jekk tintużax jew le l-prattika enoloġika tradizzjonali ta' tiswiħ tal-inbid, li f'ċerti nbejjed protetti tista' tiġi sostitwita b'tekniki tradizzjonali oħra bħal "asoleo" (tnixxif bix-xemx) biex jinkisbu l-livelli ta' qawwa alkoħolika meħtieġa għal kull tip ta' nbid.

Il-karatteristiċi tal-inbejjed huma influwenzati ħafna mill-fatturi naturali u umani taż-żona u huma komuni kemm għall-prodotti tal-kategorija 1 kif ukoll għall-kategorija 3, peress li t-tnejn li huma jikkondividu l-istess rabta mal-oriġini, bl-unika differenza bejniethom tkun jekk tintużax il-prattika ta' tiswiħ tal-inbid jew le.

L-ambjent ġeografiku għandu impatt dirett fuq ċerti karatteristiċi bażiċi tal-inbejjed, bħall-qawwa alkoħolika u l-aċidità. Dawn huma ġeneralment moderati, għalkemm dan jiddependi fuq il-prattiki speċifiċi tal-vitikultura applikati. Il-ħamrija li hija abbundanti fir-reġjun hija magħrufa lokalment bħala "albariza" u tipproduċi nbejjed b'karattru ġibsi distintiv. Huma eleganti u bnini b'korporatura tajba, u għandhom potenzjal kbir li jiżviluppaw maż-żmien. Dan jagħmilha possibbli li jiġu prodotti nbejjed imsejħa "vino generoso" li, f'ċerti każijiet, jitqaddmu għal żmien eċċezzjonalment twil.

B'mod ġenerali, ħsad b'saħħtu u ta' kwalità għolja ta' sajran eċċellenti jirriżulta min-nuqqas kwaži totali ta' xita matul il-biċċa l-kbira taċ-ċiklu tat-tkabbir tad-dwieli; minn irjieħ xotti prevalenti mil-Lvant; u mill-kapaċità ta' żamma tal-umdità tal-ħamrija "albariza". Barra minn hekk, il-vitikulturi ilhom għal sekli sħaħ involuti fl-identifikazzjoni tal-varjetajiet tal-għeneb l-aktar adattati mhux biss għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima iżda wkoll għall-proċessi partikolari tal-produzzjoni u tat-tqaddim. Il-varjetajiet kollha użati għall-produzzjoni tal-inbejjed, li jikkontribwixxu b'mod sinifikanti għall-karattru uniku tagħhom, ġew adattati perfettament għaż-żona definita minn żmien il-qedem. Il-varjetà ewlenija f'termini ta' kwantità hija l-Palomino Fino. Din tagħti lill-inbejjed espressjoni intensa tal-ambjent fejn jiġu prodotti u kapaċità kbira ta' tqaddim. Il-Moscatel de Alejandría u l-Pedro Ximénez huma varjetajiet ta' għeneb b'livelli ogħla ta' zokkor u aċidità, li jagħmluhom eċċellenti għall-produzzjoni tal-inbejjed ħelwin naturali tradizzjonali, u jagħtu wkoll l-aromi primarji karatteristiċi. Il-varjetajiet l-oħra użati huma dejjem lokali u adattati bis-sħiħ għall-ambjent. Fil-qosor, l-użu ta' varjetajiet lokali tradizzjonali jinfluwenza l-karattru tal-inbejjed, u jagħtihom potenzjal kbir biex jiżviluppaw matul it-tqaddim.

Minbarra l-fatturi naturali, trid tiġi enfasizzata l-importanza tal-fatturi umani. Dawn ħolqu sett sħiħ ta' prattiki tal-vitikultura u enoloġiċi ġenwini li jinfluwenzaw direttament il-karattru tal-inbejjed. Il-karatteristiċi jinkludu d-dominanza tal-aromi terzjarji, mit-tqaddim bijoloġiku, l-intensità kbira, il-bilanċ u t-togħma li tibqa'.

Fil-każ ta' nbejjed imsejħa "vino generoso", it-tqaddim bijoloġiku, jiġifieri t-tqaddim taħt "flor", huwa moqdi b'mod eċċezzjonalment tajjeb mis-sistema dinamika tradizzjonali ta' coupage magħrufa bħala "criaderas y solera". Huma sinifikanti wkoll il-livelli għoljin ta' umdità li, bis-saħħa tal-arkitettura tradizzjonali fir-reġjun, huma msaħħa permezz taż-żiffiet regolari ta' billejl minn fuq l-oċean Atlantiku li jgħaddu minn fejn isir l-inbid. Bl-istess mod, il-klima hija ta' benefiċċju għall-inbejjed li jkunu għaddejjin minn tqaddim ossidattiv peress li tnaqqas l-evaporazzjoni naturali tal-inbid li jitqaddem fil-krietel.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

3. Inbid likur

Sommarju tar-rabta

L-ambjent ġeografiku għandu impatt dirett fuq ċerti karatteristiċi bażiċi tal-inbejjed, bħall-qawwa alkoħolika u l-aċidità. Dawn huma ġeneralment moderati, għalkemm dan jiddependi fuq il-prattiki speċifiċi tal-vitikultura applikati. Il-ħamrija li hija abbundanti fir-reġjun hija magħrufa lokalment bħala "albariza" u tipproduċi nbejjed b'karattru ġibsi distintiv. Dawn l-inbejjed huma eleganti u bnini b'korporatura tajba, u għandhom potenzjal kbir li jiżviluppaw maż-żmien. Dan jagħmilha possibbli li jiġu prodotti nbejjed imsejħa "vino generoso" li, f'ċerti każijiet, jitqaddmu għal żmien eċċezzjonalment twil.

B'mod ġenerali, ħsad b'saħħtu u ta' kwalità għolja ta' sajran eċċellenti jirriżulta min-nuqqas kważi totali ta' xita matul il-biċċa l-kbira taċ-ċiklu tat-tkabbir tad-dwieli; minn irjieħ xotti prevalenti mil-Lvant; u mill-kapaċità ta' żamma tal-umdità tal-ħamrija "albariza". Barra minn hekk, il-vitikulturi ilhom għal sekli sħaħ involuti fl-identifikazzjoni tal-varjetajiet tal-għeneb l-aktar adattati mhux biss għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima iżda wkoll għall-proċessi partikolari tal-produzzjoni u tat-tqaddim. Il-varjetajiet kollha użati għall-produzzjoni tal-inbejjed, li jikkontribwixxu b'mod sinifikanti għall-karattru uniku tagħhom, ġew adattati perfettament għaż-żona definita minn żmien il-qedem. Il-varjetà ewlenija f'termini ta' kwantità hija l-Palomino Fino. Din tagħti lill-inbejjed espressjoni intensa tal-ambjent fejn jiġu prodotti u kapaċità kbira ta' tqaddim. Il-Moscatel de Alejandría u l-Pedro Ximénez huma varjetajiet ta' għeneb b'livelli ogħla ta' zokkor u aċidità, li jagħmluhom eċċellenti għall-produzzjoni tal-inbejjed ħelwin naturali tradizzjonali, u jagħtu wkoll l-aromi primarji karatteristiċi. Il-varjetajiet l-oħra użati huma dejjem lokali u adattati bis-sħiħ għall-ambjent. Fil-qosor, l-użu ta' varjetajiet lokali tradizzjonali jinfluwenza l-karattru tal-inbejjed, u jagħtihom potenzjal kbir biex jiżviluppaw matul it-tqaddim.

Minbarra l-fatturi naturali, trid tiġi enfasizzata l-importanza tal-fatturi umani. Dawn ħolqu sett sħiħ ta' prattiki tal-vitikultura u enoloġiċi ġenwini li jinfluwenzaw direttament il-karattru tal-inbejjed. Il-karatteristiċi jinkludu d-dominanza tal-aromi terzjarji, mit-tqaddim bijoloġiku, l-intensità kbira, il-bilanċ u t-togħma li tibqa'.

Fil-każ ta' nbejjed imsejħa "vino generoso", it-tqaddim bijoloġiku, jiġifieri t-tqaddim taħt "flor", huwa moqdi b'mod eċċezzjonalment tajjeb mis-sistema dinamika tradizzjonali ta' coupage magħrufa bħala "criaderas y solera". Huma sinifikanti wkoll il-livelli għoljin ta' umdità li, bis-saħħa tal-arkitettura tradizzjonali fir-reġjun, huma msaħħa permezz taż-żiffiet regolari ta' billejl minn fuq l-oċean Atlantiku li jgħaddu minn fejn isir l-inbid. Bl-istess mod, il-klima hija ta' benefiċċju għall-inbejjed li jkunu għaddejjin minn tqaddim ossidattiv peress li tnaqqas l-evaporazzjoni naturali tal-inbid li jitqaddem fil-krietel.

Għall-inbejjed ħelwin naturali, il-varjetajiet ewlenin użati huma aromatiċi ħafna, b'bilanċ ta' alkoħol u aċidità bħala riżultat tal-kundizzjonijiet klimatiċi prevalenti. Dan jagħmilha possibbli li jiġu prodotti nbejjed b'kontenut sinifikanti ta' zokkor iżda li, minkejja dan, huma bbilanċjati ħafna fil-palat. Barra minn hekk, il-prattika tradizzjonali tal-"asoleo" tipproduċi nbejjed b'konċentrazzjoni akbar kemm ta' zokkor kif ukoll ta' aċidità, u tagħtihom karatteristiċi addizzjonali ta' frott misjur ħafna u sawra partikolarment żejtnija.

Fl-aħħar nett, fil-każ tal-inbid imsejjaħ "vino generoso de licor", dawn isiru billi bit-tisħiħ tal-inbejjed imsemmija hawn fuq. Għalhekk, għandhom il-karatteristiċi ta' dawk l-inbejjed li, kif rajna, huma marbuta mill-qrib mal-ambjent ġeografiku. Barra minn hekk, it-tisħiħ tal-inbid huwa prattika fil-kantini tal-inbid li tmur lura sekli. L-oriġini tiegħu hija marbuta wkoll mat-tradizzjoni qawwija ta' esportazzjoni minn dan ir-reġjun li jipproduċi l-inbid. In-negozjanti tal-inbid kellhom bżonn inbejjed "iddisinjati" speċifikament biex jissodisfaw gosti differenti, ibbażati fuq inbejjed imsejħa "vino generoso" b'coupage ma' nbejjed ħelwin naturali.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

IMBALLAĠĠ FIS-SORS

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Sabiex tiġi żgurata ż-żamma tal-karatteristiċi partikolari u l-kwalità tal-inbejjed u sabiex jiġi evitat id-deterjorament organolettiku potenzjali li jirriżulta mit-trasport lejn żoni oħra, l-ibbottiljar irid isir fiż-żona tal-produzzjoni definita.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

TIKKETTAR

Qafas legali

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Wieħed mit-termini li ġejjin huwa inkluż fuq it-tikkettar waħdu, f'karattri u daqs li jagħmluh li jista' jinqara b'mod ċar: "Jerez-Xérès-Sherry" jew "Jerez" jew "Xérès" jew "Sherry".

It-tip ta' nbid dejjem jidher fuq linja waħda, separatament, b'karattri li jinqraw b'mod ċar. Ma jistax ikun akkumpanjat fuq l-istess linja minn xi aġġettiv. Meta t-tip ta' nbid jikkonsisti f'żewġ kelmiet, dawn iridu jidhru fl-istess tip u daqs ta' ittra u fl-istess kamp viżiv.

Hemm kundizzjonijiet regolati għall-użu ta' ċerti termini fakultattivi relatati mal-ħlewwa, il-kulur, it-tqaddim, l-oriġini tal-għeneb u l-metodu tal-produzzjoni.

Ir-referenza fit-tikkettar għal unitajiet ġeografiċi iżgħar (azjendi) li isimhom ikun jidher f'żewġ muniċipalitajiet trid tkun akkumpanjata bl-isem tal-muniċipalità li għaliha tappartjeni l-azjenda.

L-unità ġeografika akbar "Andalucía" tista' tiġi indikata.

Il-fliexken irid ikollhom siġilli ta' kwalità maħruġa mill-Bord Regolatorju jew tikketti sekondarji li juru marka distintiva u kodiċi ta' identifikazzjoni alfanumeriku, f'konformità mar-regoli stabbiliti mill-Bord Regolatorju.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

https://lajunta.es/6eno9