C/2026/4549

26.8.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/4549)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

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

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. **Nazwa produktu**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Dyrekcja Generalna ds. Żywności. Poddyrekcja Generalna ds. Kontroli Jakości Żywności i Laboratoriów Rolno-Spożywczych

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Właściwy organ uznaje tę zmianę w specyfikacji produktu objętego ChNP „Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry" za zmianę standardową; nie można uznać jej za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie odpowiada ona żadnej z sytuacji, o których mowa w art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych. W szczególności nie: obejmuje zmiany w chronionej nazwie pochodzenia, stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne; grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym; wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

ZMIANY W RODZAJACH WINA

Opis

W ramach kategorii win likierowych zmieniono opis win likierowych określanych jako „vino generoso de licor", aby zapewnić jego większą jasność i dostosować go do nowej definicji chronionego określenia tradycyjnego o tej samej nazwie.

Zmiana ta dotyczy pkt B.1 specyfikacji produktu. Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ZMIANY RZECZYWISTEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU

Opis

Minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu w winach określanych jako „Fino" (wina kategorii 1 i 3) i „Pale Cream" (wina kategorii 3) zmniejszono z 15 % do 14 %.

Jest to możliwe pomimo włączenia niektórych win likierowych, ponieważ ta ChNP znajduje się w wykazie win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia, których rzeczywista zawartość alkoholu w dojrzałym winie wynosi nie mniej niż 14 % obj. i mniej niż 15 % obj., jak określono w sekcji C dodatku 1 do załącznika III do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. Produkty objęte tym odstępstwem należy określić w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt B.2 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ZMIANY W OPISIE ORGANOLEPTYCZNYM

Opis

Zmieniono opis wyglądu win Moscatel – odcień „kasztana" zastąpiono odcieniem „bladozłotym".

Zmiana dotyczy pkt B.3 specyfikacji produktu oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

ZMIANY W MAKSYMALNEJ PRODUKCJI NA HEKTAR

Opis

Do tej pory wszystkie winogrona z winnic produkujących ponad 14 285 kg/ha można było wykorzystywać do produkcji win chronionych, ale dopiero po przetworzeniu ich w jeden z produktów uzupełniających, które opisano w pkt C.4 specyfikacji produktu. Przedmiotowa zmiana obniża ten limit do 12 570 kg/ha. Nowy limit wejdzie jednak w życie dopiero w roku gospodarczym 2028/29. Do tego czasu nadal obowiązywać będzie limit wynoszący 14 285 kg/ha.

Wyjaśniono ponadto, że maksymalna produkcja na hektar może odnosić się do świeżych winogron lub winogron suszonych na słońcu.

Wprowadzono również możliwość, aby Rada Regulacyjna, w zależności od okoliczności, wyraziła zgodę na obniżenie maksymalnego limitu produkcji dla każdego roku gospodarczego o nie więcej niż 20 %. Taka zgoda musi zostać wyrażona przed dniem 1 października poprzedniego roku gospodarczego.

Zmiana dotyczy pkt E i H.2 oraz dodatkowych/przejściowych przepisów specyfikacji produktu. Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

NOWE MNIEJSZE JEDNOSTKI GEOGRAFICZNE

Opis

Załącznik 2 (Wykaz winnic na wyznaczonym obszarze [mniejsze jednostki geograficzne]) do specyfikacji produktu zmieniono, aby dodać następujące winnice: „Torre de Cera" w Jerez de la Frontera oraz „Encinilla-Grija" i „Loma de Vejines" w gminie Lebrija.

Zmiana ta dotyczy załącznika 2 do specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument, ponieważ informacje na temat tych mniejszych jednostek geograficznych ze względu na ich wielkość udostępnia się za pośrednictwem linku, który już znajdował się w jednolitym dokumencie.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne wina

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

Numer referencyjny UE: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

3. Wino likierowe

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wino (wina określane jako „vino generoso")

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

— „Fino": przejrzysty, z odcieniami od słomkowożółtego do bursztynowego.

— „Amontillado": przejrzysty, z odcieniami od bladozłotego do bursztynowego.

— „Oloroso”: przejrzysty, z odcieniami od starego złota do ciemnego mahoniu.

— „Palo Cortado”: przejrzysty, z odcieniami od starego złota do ciemnego mahoniu.

Aromat

— „Fino”: w winie muszą być obecne co najmniej dwa z następujących aromatów charakterystycznych dla dojrzewania biologicznego: zielonych jabłek, orzechów lub drożdży (świeżego ciasta chlebowego). Mogą być również obecne nuty szlachetnego drewna nasączonego winem.

— „Amontillado”: orzechów lub roślin, z nutami szlachetnego drewna nasączonego winem.

— „Oloroso”: orzechów, z nutami szlachetnego drewna nasączonego winem, mogą być wyczuwalne akcenty karmelizacji lub aromaty lakieru.

— „Palo Cortado”: orzechów, z nutami szlachetnego drewna nasączonego winem, mogą być wyczuwalne akcenty cytrusowe lub mleczne.

Smak

— „Fino”: wytrawny, może być lekko kwaśny i gorzki.

— „Amontillado”: wytrawny i zrównoważony, może być lekko kwaśny.

— „Oloroso”: wytrawny i zrównoważony.

— „Palo Cortado”: wytrawny i zrównoważony.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

„Fino”: ≥ 14 ≤ 17

„Amontillado”: ≥ 16 ≤ 22

„Oloroso”: ≥ 17 ≤ 22

„Palo Cortado”: ≥ 17 ≤ 22

Łączna zawartość cukrów (g/l) wyrażona jako glukoza i fruktoza: ≤ 4

Wina nazywane „vino generoso” z określeniem „wiek kwalifikowany”, które dojrzewają szczególnie długo, ponad 12 lat, mogą charakteryzować się kwasowością lotną do 35 meq/l. Mogą one również mieć zawartość cukrów do 9 gramów na litr, pod warunkiem że całkowita kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wino likierowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina określane jako „vino generoso”:

— „Fino”: przejrzysty, z odcieniami od słomkowożółtego do bursztynowego.

— „Amontillado”: przejrzysty, z odcieniami od bladozłotego do bursztynowego.

— „Oloroso”: przejrzysty, z odcieniami od starego złota do ciemnego mahoniu.

— „Palo Cortado”: przejrzysty, z odcieniami od starego złota do ciemnego mahoniu.

Naturalne wina słodkie:

— Moscatel: odcienie od bladozłotego po głęboki mahoń.

— Pedro Ximénez: odcienie hebanu o różnej intensywności.

— „Dulce”: odcienie złote do hebanowych.

Wina likierowe określane jako „vino generoso de licor”:

— Pale Dry: odcienie od słomkowożółtego do złotego.

— Pale Cream: odcienie od słomkowożółtego do złotego.

— Medium: odcienie od bursztynowego do ciemnokasztanowego.

— Cream: odcienie od kasztanowego do ciemnego mahoniu.

Aromat

Wina określane jako „vino generoso”:

— „Fino”: w winie muszą być obecne co najmniej dwa z następujących aromatów charakterystycznych dla dojrzewania biologicznego: zielonych jabłek, orzechów lub drożdży (świeżego ciasta chlebowego). Mogą być również obecne nuty szlachetnego drewna nasączonego winem.

— „Amontillado”: orzechów lub roślin, z nutami szlachetnego drewna nasączonego winem.

— „Oloroso”: orzechów, z nutami szlachetnego drewna nasączonego winem, mogą być wyczuwalne akcenty karmelizacji lub aromaty lakieru.

— „Palo Cortado”: orzechów, z nutami szlachetnego drewna nasączonego winem, mogą być wyczuwalne akcenty cytrusowe lub mleczne.

Naturalne wina słodkie:

— Moscatel: białych kwiatów lub z nutami cytrusowymi.

— Pedro Ximénez: głównie aromaty rodzynek.

— „Dulce”: aromaty miodu.

Wina likierowe określane jako „vino generoso de licor”:

— Pale Dry: orzechów lub drożdży (świeżego ciasta chlebowego).

— Pale Cream: orzechów lub drożdży (świeżego ciasta chlebowego).

— Medium: nuty karmelizowane lub orzechowe.

— Cream: orzechów, z nutami karmelu lub rodzynek.

Smak

Wina określane jako „vino generoso”:

— „Fino”: wytrawny, może być lekko kwaśny i gorzki.

— „Amontillado”: wytrawny i zrównoważony, może być lekko kwaśny.

— „Oloroso”: wytrawny i zrównoważony.

— „Palo Cortado”: wytrawny i zrównoważony.

Naturalne wina słodkie:

— Moscatel: słodki, ale zrównoważony.

— Pedro Ximénez: bardzo słodki, ale zrównoważony.

— „Dulce”: słodki, ale zrównoważony.

Wina likierowe określane jako „vino generoso de licor”:

— Pale Dry: delikatnie słodki.

— Pale Cream: słodki.

— Medium: delikatnie słodki.

— Cream: słodki, ale zrównoważony.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

—

Analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Dodatkowe informacje dotyczące cech analitycznych

Rzeczywista zawartość alkoholu (% obj.) i łączna zawartość cukrów (g/l) wyrażona jako glukoza i fruktoza:

„Fino”: ≥ 14 ≤ 17 i ≤ 4

„Amontillado”: ≥16 ≤ 22 i ≤ 4

„Oloroso”: ≥17 ≤ 22 i ≤ 4

„Palo Cortado”: ≥17 ≤ 22 i ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 i ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 i ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 i ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 i ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 i ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 i ≥ 160

„Dulce”: ≥ 15 ≤ 22 i ≥ 160

Wina nazywane „vino generoso" z określeniem „wiek kwalifikowany", które dojrzewają szczególnie długo, ponad 12 lat, mogą charakteryzować się kwasowością lotną do 35 meq/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Produkcja wina objętego tą nazwą jest ograniczona do 70 litrów wina na 100 kilogramów winogron. Wszystkie zapasy dojrzewającego wina muszą być przechowywane w dębowych beczkach o pojemności nieprzekraczającej 1 000 litrów. W przypadku wszystkich win minimalny średni czas leżakowania musi wynosić co najmniej dwa lata, aby wina te mogły zostać dopuszczone do obrotu. W przypadku kategorii 3 „Wino likierowe" po zakończeniu lub w trakcie procesu dojrzewania wina mogą być wzmacniane bądź kupażowane z innymi winami lub z dozwolonymi produktami uzupełniającymi. W przypadku kategorii 1 „Wino" przewidziano wyjątek w przypadku „vino de color" (mieszanki wina i zagęszczonego moszczu winogronowego), które można dodać do win „generoso" produkowanych w drodze dojrzewania oksydacyjnego w celu dostosowania ostatecznej barwy.

Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. produkty uzupełniające wymienione w pkt C.4 lit. b), c), d) i f) specyfikacji produktu mogą być stosowane wyłącznie do produkcji win „vino generoso de licor". Wyjątkiem jest „vino de color", które można dodać do win „generoso" produkowanych w drodze dojrzewania oksydacyjnego w celu dostosowania ostatecznej barwy.

Podobnie w przypadku produkcji win likierowych, które mają być wytrawne, w celu zakwaszenia można stosować siarczan wapnia z zachowaniem limitów określonych w obowiązujących przepisach.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wszystkie wina

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	11 428
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. **Zwięzłe określenie wyznaczonego obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji win objętych ChNP „Jerez-Xérès-Sherry" obejmuje tereny położone w obrębie gmin Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija oraz San José del Valle położonych na obszarze ograniczonym od wschodu południkiem 5° 49' długości geograficznej zachodniej, a od północy równoleżnikiem 36° 58' szerokości geograficznej północnej. Informacje o „pagos" (winnicach) uznanych za mniejsze jednostki geograficzne oraz o ich dokładnych granicach można znaleźć na stronie internetowej: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Produkty należące do kategorii 1 „Wino" i produkty należące do kategorii 3 „Wino likierowe" mają taki sam związek z ich pochodzeniem, ponieważ różnica między nimi polega tylko na zastosowaniu lub niezastosowaniu tradycyjnej enologicznej praktyki wzmacniania, którą w przypadku niektórych win chronionych można zastąpić innymi tradycyjnymi technikami, takimi jak „asoleo" (suszenie na słońcu), w celu osiągnięcia zawartości alkoholu wymaganej dla każdego rodzaju wina.

Na właściwości win silnie wpływają czynniki naturalne i ludzkie tego obszaru i są one wspólne dla kategorii produktów 1 i 3, ponieważ obie mają taki sam związek z pochodzeniem, a jedyna różnica między nimi polega na zastosowaniu lub niezastosowaniu praktyki wzmacniania.

Środowisko geograficzne ma bezpośredni wpływ na niektóre podstawowe właściwości win, takie jak zawartość alkoholu i kwasowość. Są one zazwyczaj umiarkowane, chociaż zależy to od konkretnych zastosowanych praktyk uprawy. Gleby występujące w regionie są nazywane lokalnie „albariza" i nadają winom charakterystyczny charakter kredowy. Wina są eleganckie i aromatyczne o dobrej intensywności, a także wykazują ogromny potencjał rozwoju w miarę upływu czasu. Umożliwia to produkcję win „generoso", które w niektórych przypadkach dojrzewają przez wyjątkowo długi czas.

Co do zasady zdrowe zbiory wysokiej jakości o doskonałej dojrzałości wynikają z niemal całkowitego braku opadów przez większość cyklu wegetacyjnego winorośli, dominujących suchych wiatrów wschodnich oraz zdolności gleby „albariza" do zatrzymywania wilgoci. Ponadto plantatorzy winorośli od wieków aktywnie pracują nad identyfikacją odmian winorośli najlepiej dostosowanych nie tylko do warunków glebowych i klimatycznych, ale również do szczególnych procesów produkcji i dojrzewania win z tych odmian. Od niepamiętnych czasów wszystkie odmiany wykorzystywane do produkcji win i w znacznym stopniu przyczyniające się do ich wyjątkowego charakteru są doskonale dostosowane do wyznaczonego obszaru. Główną odmianą pod względem ilościowym jest Palomino Fino. Nadaje ona winom intensywną ekspresję terroir i dużą zdolność dojrzewania. Moscatel de Alejandría i Pedro Ximénez są odmianami winorośli o większej zawartości cukrów i kwasowości, co sprawia, że doskonale sprawdzają się w produkcji tradycyjnych naturalnych win słodkich, a także nadają im charakterystyczne aromaty pierwotne. Pozostałe wykorzystywane odmiany są zawsze lokalne i w pełni dostosowane do środowiska. Krótko mówiąc, stosowanie tradycyjnych odmian lokalnych wpływa na charakter win i decyduje o ich ogromnym potencjale rozwoju podczas dojrzewania.

Obok czynników naturalnych należy podkreślić znaczenie czynników ludzkich. Dzięki nim powstał cały zestaw autentycznych praktyk uprawy winorośli i praktyk enologicznych, które mają bezpośredni wpływ na charakter win. Cechy charakterystyczne obejmują dominację trzeciorzędnych aromatów dojrzewania biologicznego, dużą intensywność, równowagę i długo utrzymujący się w ustach smak.

W przypadku win „generoso" dojrzewanie biologiczne, tj. dojrzewanie pod warstwą drożdży „flor", jest wyjątkowo dobrze wspomagane przez tradycyjny, dynamiczny system kupażowania znany jako „criaderas y solera". Ważny jest również wysoki poziom wilgotności, który dzięki tradycyjnej architekturze regionu wzmacniają regularne bryzy nocne przenikające przez wytwórnie wina z Oceanu Atlantyckiego. Klimat jest równie korzystny dla win poddawanych procesowi dojrzewania oksydacyjnego, ponieważ ogranicza naturalne odparowywanie wina dojrzewającego w beczkach.

Kategoria produktów sektora wina

3. Wino likierowe

Streszczenie związku

Środowisko geograficzne ma bezpośredni wpływ na niektóre podstawowe właściwości win, takie jak zawartość alkoholu i kwasowość. Są one zazwyczaj umiarkowane, chociaż zależy to od konkretnych zastosowanych praktyk uprawy. Gleby występujące w regionie są nazywane lokalnie „albariza" i nadają winom charakterystyczny charakter kredowy. Wina są eleganckie i aromatyczne o dobrej intensywności, a także wykazują ogromny potencjał rozwoju w miarę upływu czasu. Umożliwia to produkcję win „generoso", które w niektórych przypadkach dojrzewają przez wyjątkowo długi czas.

Co do zasady zdrowe zbiory wysokiej jakości o doskonałej dojrzałości wynikają z niemal całkowitego braku opadów przez większość cyklu wegetacyjnego winorośli, dominujących suchych wiatrów wschodnich oraz zdolności gleby „albariza" do zatrzymywania wilgoci. Ponadto plantatorzy winorośli od wieków aktywnie pracują nad identyfikacją odmian winorośli najlepiej dostosowanych nie tylko do warunków glebowych i klimatycznych, ale również do szczególnych procesów produkcji i dojrzewania win z tych odmian. Od niepamiętnych czasów wszystkie odmiany wykorzystywane do produkcji win i w znacznym stopniu przyczyniające się do ich wyjątkowego charakteru są doskonale dostosowane do wyznaczonego obszaru. Główną odmianą pod względem ilościowym jest Palomino Fino. Nadaje ona winom intensywną ekspresję terroir i dużą zdolność dojrzewania. Moscatel de Alejandría i Pedro Ximénez są odmianami winorośli o większej zawartości cukrów i kwasowości, co sprawia, że doskonale sprawdzają się w produkcji tradycyjnych naturalnych win słodkich, a także nadają im charakterystyczne aromaty pierwotne. Pozostałe wykorzystywane odmiany są zawsze lokalne i w pełni dostosowane do środowiska. Krótko mówiąc, stosowanie tradycyjnych odmian lokalnych wpływa na charakter win i decyduje o ich ogromnym potencjale rozwoju podczas dojrzewania.

Obok czynników naturalnych należy podkreślić znaczenie czynników ludzkich. Dzięki nim powstał cały zestaw autentycznych praktyk uprawy winorośli i praktyk enologicznych, które mają bezpośredni wpływ na charakter win. Cechy charakterystyczne obejmują dominację trzeciorzędnych aromatów dojrzewania biologicznego, dużą intensywność, równowagę i długo utrzymujący się w ustach smak.

W przypadku win „generoso" dojrzewanie biologiczne, tj. dojrzewanie pod warstwą drożdży „flor", jest wyjątkowo dobrze wspomagane przez tradycyjny, dynamiczny system kupażowania znany jako „criaderas y solera". Ważny jest również wysoki poziom wilgotności, który dzięki tradycyjnej architekturze regionu wzmacniają regularne bryzy nocne przenikające przez wytwórnie wina z Oceanu Atlantyckiego. Klimat jest równie korzystny dla win poddawanych procesowi dojrzewania oksydacyjnego, ponieważ ogranicza naturalne odparowywanie wina dojrzewającego w beczkach.

W przypadku naturalnych win słodkich główne wykorzystywane odmiany są wysoce aromatyczne, z równowagą alkoholu i kwasowości wynikającą z warunków klimatycznych. Umożliwia to produkcję win o znacznej zawartości cukru, które mimo to są bardzo wyważone w smaku. Ponadto tradycyjna praktyka „asoleo" pozwala na produkcję win o większej zawartości zarówno cukru, jak i kwasowości, co nadaje im dodatkowe cechy bardzo dojrzałych owoców i szczególnie aksamitną konsystencję.

Wina „generoso de licor" są wytwarzane przez wzmacnianie wyżej wymienionych win, tj. dodanie alkoholu. Mają one cechy charakterystyczne win bazowych, które, jak już wspomniano, są ściśle związane ze środowiskiem geograficznym. Ponadto wzmacnianie jest już wielowiekową praktyką w wytwórniach wina. Jego pochodzenie jest również związane z silną tradycją wywozu z tego regionu produkcji wina. Sprzedawcy wina potrzebowali win „opracowanych" specjalnie w celu zaspokojenia różnych oczekiwań smakowych i wina te powstawały w drodze kupażowania win „generoso" z naturalnymi winami słodkimi.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

PAKOWANIE U ŹRÓDŁA

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Aby zapewnić zachowanie szczególnych właściwości i jakości win oraz zapobiec pogorszeniu się właściwości organoleptycznych w wyniku transportu na inne obszary, butelkowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji.

Tytuł wymogu/odstępstwa

ETYKIETOWANIE

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Jedno z następujących określeń figuruje na etykiecie samodzielnie, zapisane czcionką i w rozmiarze, które zapewniają jego wyraźną czytelność: „Jerez-Xérès-Sherry" lub „Jerez" lub „Xérès" lub „Sherry".

Rodzaj wina zawsze jest umieszczony w jednym wierszu, oddzielnie, zapisany dobrze widocznymi literami. W tym samym wierszu nie może mu towarzyszyć żaden przymiotnik. Jeżeli rodzaj wina składa się z dwóch słów, należy zapisać je czcionką tego samego rodzaju i o tej samej wielkości oraz w tym samym polu widzenia.

Istnieją uregulowane warunki stosowania niektórych określeń stosowanych fakultatywnie związanych ze słodyczą, barwą, procesem dojrzewania, pochodzeniem winogron i metodą produkcji.

Odniesieniom na etykiecie dotyczącym mniejszych jednostek geograficznych (winnic), których nazwa występuje w dwóch gminach, musi towarzyszyć nazwa gminy, do której należy dana winnica.

Dopuszcza się możliwość wskazania większej jednostki geograficznej „Andalucía".

Na butelkach muszą znajdować się znaki jakości wydane przez Radę Regulacyjną lub etykiety dodatkowe zawierające odrębne znaki i alfanumeryczny kod identyfikacyjny, zgodnie z zasadami określonymi przez Radę Regulacyjną.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

https://lajunta.es/6eno9