C/2026/4549

26.8.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4549)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

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

Número de referência da UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Nome do produto**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação], Dirección General de Alimentación [Direção-Geral de Alimentação], Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que esta modificação do caderno de especificações da DOP «Jerez-Xérès-Sherry/ /Jerez/Xérès/Sherry» constitui uma alteração normalizada do mesmo, não podendo ser considerada uma alteração da União, uma vez que não se enquadra em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 2024/1143 relativo às indicações geográficas, ou seja, não implica: uma alteração do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, o risco de anulação da relação com a área geográfica, a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Modificações nas tipologias de vinhos

Descrição

No caso dos vinhos licorosos, altera-se a descrição dos «vinos generosos de licor», a fim de a tornar mais clara e coerente com a nova definição da menção tradicional protegida com o mesmo nome.

Altera-se o ponto B.1 do caderno de especificações. Tal não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Modificações no título alcoométrico adquirido

Descrição

Reduz-se o título alcoométrico adquirido mínimo dos vinhos com as menções «Fino» (categorias 1 e 3) e «Pale Cream» (categoria 3) de 15 % vol. para 14 % vol.

Apesar de, em certos casos, se tratar de vinhos licorosos, a DOP consta da lista dos vinhos licorosos com denominação de origem protegida em que o título alcoométrico volúmico adquirido do vinho envelhecido é igual ou superior a 14 % vol. e inferior a 15 % vol., conforme estabelecido na secção C, apêndice 1, do anexo III do Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, significando isto que os produtos abrangidos por esta derrogação devem constar do caderno de especificações.

A alteração diz respeito ao ponto B.2 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Modificações na descrição organolética

Descrição

Altera-se a descrição do aspeto visual dos vinhos do tipo «Moscatel» substituindo a tonalidade «castanho» por «dourado claro».

A alteração diz respeito ao ponto B.3 do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Modificação dos rendimentos máximos por hectare

Descrição

Até à data, as uvas provenientes de vinhedos com rendimentos acima de 14 285 kg/ha só podiam ser utilizadas para elaborar vinhos protegidos depois de transformadas num dos produtos adicionais descritos na secção C.4 do caderno de especificações. Com esta alteração, reduz-se o limite para 12 570 kg/ha. Todavia, este novo limite entrará em vigor a partir da campanha de 2028/2029. Até essa data, manter-se-á o limite de 14 285 kg/ha.

Além disso, especifica-se que a produção máxima por hectare pode corresponder a uvas frescas ou a uvas passadas.

Introduz-se igualmente a possibilidade de, conforme as circunstâncias, o Conselho Regulador poder aprovar a redução do rendimento máximo de produção em cada campanha até um limite máximo de 20 %. Esse acordo deverá ser adotado antes de 1 de outubro da campanha de comercialização anterior.

Alteram-se os pontos E, H.2 e as disposições adicionais/transitórias do caderno de especificações. Tal não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Novas unidades geográficas mais pequenas

Descrição

Altera-se o anexo 2 — Lista das explorações situadas na área delimitada (unidades geográficas mais pequenas) constantes do caderno de especificações —, aditando as seguintes explorações: «Torre de Cera» em Jerez de la Frontera e «Encinilla-Grija» e «Loma de Vejines» no município de Lebrija.

Esta alteração do anexo 2 do caderno de especificações não afeta o documento único. Dado o seu grande número, as informações sobre as unidades geográficas mais pequenas podem ser consultadas através da hiperligação já indicada no documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas dos vinhos

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

Número de referência da UE: PDO-ES-A1483-AM07 — 27.5.2026

1. **Nome(s)**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinho de uvas frescas, incluindo o vinho aguardentado; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

3. Vinhos licorosos

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos (Vinhos generosos)

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

— Vinhos com a menção «Fino»: límpidos, com tonalidades que vão do amarelo-palha ao âmbar.

— Vinhos com a menção «Amontillado»: límpidos, com tonalidades que vão do dourado claro ao âmbar.

— Vinhos com a menção «Oloroso»: límpidos, com tonalidades que vão do ouro-velho ao mogno escuro.

— Vinhos com a menção «Palo Cortado»: límpidos, com tonalidades que vão do ouro-velho ao mogno escuro.

Aroma/Nariz

— Vinhos com a menção «Fino»: deverão apresentar, pelo menos, dois dos seguintes aromas específicos do estágio biológico: maça verde, frutos secos ou fermento (massa de pão fresca). Podem também incluir notas de madeira nobre impregnada de vinho.

— Vinhos com a menção «Amontillado»: aromas de frutos secos e/ou plantas, bem como de madeiras nobres impregnadas de vinho.

— Vinhos com a menção «Oloroso»: aromas de frutos secos e de madeiras nobres impregnadas de vinho, podendo apresentar notas caramelizadas e/ou aromas de verniz.

— Vinhos com a menção «Palo Cortado»: aromas de frutos secos e de madeiras nobres impregnadas de vinho, podendo apresentar notas cítricas e/ou lácticas.

Sabor/Boca

— Vinhos com a menção «Fino»: secos, podem ser ligeiramente ácidos e amargos.

— Vinhos com a menção «Amontillado»: secos e equilibrados, podem ser ligeiramente ácidos.

— Vinhos com a menção «Oloroso»: secos e equilibrados.

— Vinhos com a menção «Palo Cortado»: secos e equilibrados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Vinhos com a menção «Fino»: ≥ 14 ≤17

— Vinhos com a menção «Amontillado»: ≥ 16 ≤ 22

— Vinhos com a menção «Oloroso»: ≥ 17 ≤ 22

— Vinhos com a menção «Palo Cortado»: ≥ 17 ≤ 22

Açúcares totais (g/l) expressos em glucose + frutose: ≤ 4

Os vinhos generosos com a menção «vejez calificada» (sujeitos a um período de estágio particularmente longo, superior a 12 anos) podem apresentar níveis de acidez volátil até 35 meq/l e atingir um teor de açúcares até 9 gramas por litro, desde que a acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não seja inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcares.

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos licorosos

Características organoléticas

Aspeto visual/Cor

Vinhos generosos:

— Vinhos com a menção «Fino»: límpidos, com tonalidades que vão do amarelo-palha ao âmbar.

— Vinhos com a menção «Amontillado»: límpidos, com tonalidades que vão do dourado claro ao âmbar.

— Vinhos com a menção «Oloroso»: límpidos, com tonalidades que vão do ouro-velho ao mogno escuro.

— Vinhos com a menção «Palo Cortado»: límpidos, com tonalidades que vão do ouro-velho ao mogno escuro.

Vinhos doces naturais:

— Vinhos com a menção «Moscatel»: tonalidades que vão do dourado claro ao mogno intenso.

— Vinhos com a menção «Pedro Ximénez»: tons de ébano de intensidade variável.

— Vinhos com a menção «Dulce»: tonalidades que vão do dourado ao ébano.

Vinhos licorosos generosos:

— Vinhos com a menção «Pale Dry»: tonalidades que vão do amarelo-palha ao dourado.

— Vinhos com a menção «Pale Cream»: tonalidades que vão do amarelo-palha ao dourado.

— Vinhos com a menção «Medium»: tonalidades que vão do âmbar ao castanho escuro.

— Vinhos com a menção «Cream»: tonalidades que vão do castanho ao mogno escuro.

Aroma/Nariz

Vinhos generosos:

— Vinhos com a menção «Fino»: deverão apresentar, pelo menos, dois dos seguintes aromas específicos do estágio biológico: maça verde, frutos secos ou fermento (massa de pão fresca). Podem também incluir notas de madeira nobre impregnada de vinho.

— Vinhos com a menção «Amontillado»: aromas de frutos secos e/ou plantas, bem como de madeiras nobres impregnadas de vinho.

— Vinhos com a menção «Oloroso»: aromas de frutos secos e de madeiras nobres impregnadas de vinho, podendo apresentar notas caramelizadas e/ou aromas de verniz.

— Vinhos com a menção «Palo Cortado»: aromas de frutos secos e de madeiras nobres impregnadas de vinho, podendo apresentar notas cítricas e/ou lácticas.

Vinhos doces naturais:

— Vinhos com a menção «Moscatel»: aromas de flores brancas e/ou notas cítricas.

— Vinhos com a menção «Pedro Ximénez»: principalmente aromas de uvas passas.

— Vinhos com a menção «Dulce»: aromas de mel.

Vinhos licorosos generosos:

— Vinhos com a menção «Pale Dry»: aromas de frutos secos e/ou fermento (massa de pão fresca).

— Vinhos com a menção «Pale Cream»: aromas de frutos secos e/ou fermento (massa de pão fresca).

— Vinhos com a menção «Medium»: notas caramelizadas e/ou de frutos secos.

— Vinhos com a menção «Cream»: aromas de frutos secos, com notas de caramelo e/ou de uvas passas.

Sabor/Boca

Vinhos generosos:

— Vinhos com a menção «Fino»: secos, podem ser ligeiramente ácidos e amargos.

— Vinhos com a menção «Amontillado»: secos e equilibrados, podem ser ligeiramente ácidos.

— Vinhos com a menção «Oloroso»: secos e equilibrados.

— Vinhos com a menção «Palo Cortado»: secos e equilibrados.

Vinhos doces naturais:

— Vinhos com a menção «Moscatel»: doces, mas equilibrados.

— Vinhos com a menção «Pedro Ximénez»: muito doces, mas equilibrados.

— Vinhos com a menção «Dulce»: doces, mas equilibrados.

Vinhos licorosos generosos:

— Vinhos com a menção «Pale Dry»: ligeiramente doces.

— Vinhos com a menção «Pale Cream»: doces.

— Vinhos com a menção «Medium»: ligeiramente doces.

— Vinhos com a menção «Cream»: doces, mas equilibrados.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico adquirido (% vol.) e açúcares totais (g/l), expressos em glucose + frutose:

— Vinhos com a menção «Fino»: ≥ 14 ≤ 17 e ≤ 4

— Vinhos com a menção «Amontillado»: ≥ 16 ≤ 22 e ≤ 4

— Vinhos com a menção «Oloroso»: ≥ 17 ≤ 22 e ≤ 4

— Vinhos com a menção «Palo Cortado»: ≥ 17 ≤ 22 e ≤ 4

— Vinhos com a menção «Pale Dry»: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 4 < 50

— Vinhos com a menção «Pale Cream»: ≥ 14 ≤ 22 e ≥ 50 < 115

— Vinhos com a menção «Medium»: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 4 < 115

— Vinhos com a menção «Cream»: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 115 ≤ 140

— Vinhos com a menção «Pedro Ximénez»: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 212

— Vinhos com a menção «Moscatel»: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 160

— Vinhos com a menção «Dulce»: ≥ 15 ≤ 22 e ≥ 160

Os vinhos generosos com a menção «vejez calificada» (sujeitos a um período de estágio particularmente longo, superior a 12 anos) podem apresentar níveis de acidez volátil até 35 meq/l

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

O rendimento de extração máximo para a elaboração dos vinhos protegidos corresponde a 70 litros de vinho por 100 quilogramas de uvas. As existências de vinhos estagiados devem ser armazenadas em barricas de carvalho de capacidade não superior a 1 000 litros. Os vinhos devem ter um período médio de envelhecimento de pelo menos dois anos para poderem ser comercializados. No caso da categoria 3 (Vinhos licorosos), uma vez concluído o processo de envelhecimento, ou durante o mesmo, os vinhos podem ser misturados ou combinados com outros vinhos ou com produtos complementares autorizados. Excecionalmente, no caso da categoria 1 (Vinhos), poderá acrescentar-se «vino de color» [mistura de vinho e de mosto de uvas concentrado] aos vinhos generosos produzidos por estágio oxidativo, a fim de ajustar a coloração final.

Em conformidade com o Regulamento (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, os produtos complementares indicados no ponto C.4, alíneas b), c), d) e f), do caderno de especificações, só podem ser utilizados na elaboração de vinhos licorosos generosos, com exceção dos vinhos coloridos, que poderão ser adicionados aos vinhos generosos com estágio oxidativo para ajustar a coloração final.

Da mesma forma, no caso da vinificação a seco, os vinhos licorosos poderão acidificar-se com sulfato de cálcio, dentro dos limites impostos pelo quadro legislativo em vigor.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Todos os vinhos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	11 428
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— Beba

— Moscatel-de-alejandría

— Palomino

— Palomino-fino — listán-blanco

— Pedro-ximénez

— Perruno

— Vijariego-blanco — vigiriega

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área delimitada dos vinhos protegidos pela denominação de origem «Jerez-Xérès-Sherry» é constituída pelos terrenos situados nos municípios de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija e San José del Valle, isto é, pela zona delimitada, a leste, pelo meridiano de Greenwich 5° 49′ oeste e, a norte, pelo paralelo 36° 58′ norte. Os «pagos» (explorações vitícolas) reconhecidos como unidades geográficas mais pequenas e a sua delimitação exata podem ser consultados no seguinte endereço: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Os produtos pertencentes às categorias 1 (Vinhos) e 3 (Vinhos licorosos) partilham a mesma relação com a origem, com uma única diferença: a utilização, ou não, da prática enológica tradicional de fortificação que, no caso de determinados vinhos protegidos, pode ser substituída por outras técnicas igualmente tradicionais, como o «asoleo» [secagem ao sol], para atingir o título alcoométrico exigido para cada tipo de vinho.

As características dos vinhos, fortemente condicionadas pelos fatores naturais e humanos da região, são comuns aos produtos das categorias 1 e 3, uma vez que ambos partilham a mesma relação com a origem, com uma única diferença, a utilização ou não da prática da fortificação.

O meio geográfico tem um impacto direto em determinadas características básicas dos vinhos, como o título alcoométrico e a acidez, que podem ser moderados, embora dependam das práticas culturais específicas aplicadas. Os solos de «albarizas» [solos brancos e calcários de origem marinha], abundantes na região, permitem produzir vinhos de clara expressão calcária, elegantes, encorpados e sápidos, com grande capacidade de evolução a longo prazo, o que permite a elaboração de vinhos generosos com, nalguns casos, níveis muito elevados de envelhecimento.

De um modo geral, a ausência quase total de precipitação durante a maior parte do ciclo vegetativo da planta, os ventos predominantemente secos de levante e a capacidade de retenção de humidade dos solos de «albariza» permitem vindimas sãs, de elevada qualidade e excelente grau de maturação. Além disso, os viticultores selecionaram durante séculos as castas mais adaptadas não só às condições edafoclimáticas, mas também aos processos específicos de elaboração e envelhecimento. As castas que constituem a base dos vinhos e contribuem em grande parte para o seu caráter único estão perfeitamente adaptadas à área delimitada desde tempos imemoriais. Assim, a principal casta em termos quantitativos, a *palomino-fino*, dá vinhos altamente evocativos da terra e com grande capacidade de envelhecimento. Por sua vez, a *moscatel-de-alejandría* e a *pedro-ximénez*, devido ao seu maior teor de açúcares e acidez, são ótimas para a elaboração dos tradicionais vinhos doces naturais, além de contribuírem para os aromas primários característicos. As outras castas utilizadas são sempre de caráter autóctone e plenamente adaptadas ao meio. Em definitivo, a utilização das castas locais tradicionais influencia o caráter dos vinhos e confere-lhes grande potencial de evolução na fase de envelhecimento.

Para além dos fatores naturais, importa salientar a importância dos fatores humanos que moldaram toda uma série de práticas culturais e enológicas genuínas, com impacto direto nas características dos vinhos: predominância dos aromas terciários decorrentes do envelhecimento biológico, grande intensidade, equilíbrio e persistência em boca.

No caso dos vinhos generosos, o estágio biológico, ou seja, o envelhecimento sob véu de flor, beneficia extraordinariamente tanto do sistema dinâmico tradicional de «criaderas y soleras» [corte por etapas, com mistura de vinhos velhos com vinhos novos] como dos elevados níveis de humidade da região, que permitem tirar proveito — graças à arquitetura tradicional das adegas da zona — das frequentes brisas noturnas que sopram do oceano Atlântico. O clima é igualmente benéfico para os vinhos em estágio oxidativo, uma vez que reduz a evaporação natural do vinho envelhecido em barricas.

Categoria de produtos vitivinícolas

3. Vinhos licorosos

Resumo da relação

O meio geográfico tem um impacto direto em determinadas características básicas dos vinhos, como o título alcoométrico e a acidez, que podem ser moderados, embora dependam das práticas culturais específicas aplicadas. Os solos de «albarizas», abundantes na região, permitem produzir vinhos de clara expressão calcária, elegantes, encorpados e sápidos, com grande capacidade de evolução a longo prazo, o que permite a elaboração de vinhos generosos com, nalguns casos, níveis muito elevados de envelhecimento.

De um modo geral, a ausência quase total de precipitação durante a maior parte do ciclo vegetativo da planta, os ventos predominantemente secos de levante e a capacidade de retenção de humidade dos solos de «albariza» permitem vindimas sãs, de elevada qualidade e excelente grau de maturação. Além disso, os viticultores selecionaram durante séculos as castas mais adaptadas não só às condições edafoclimáticas, mas também aos processos específicos de elaboração e envelhecimento. As castas que constituem a base dos vinhos e contribuem em grande parte para o seu caráter único estão perfeitamente adaptadas à área delimitada desde tempos imemoriais. Assim, a principal casta em termos quantitativos, a *palomino-fino*, dá vinhos altamente evocativos da terra e com grande capacidade de envelhecimento. Por sua vez, a *moscatel-de-alejandría* e a *pedro-ximénez*, devido ao seu maior teor de açúcares e acidez, são ótimas para a elaboração dos tradicionais vinhos doces naturais, além de contribuírem para os aromas primários característicos. As outras castas utilizadas são sempre de caráter autóctone e plenamente adaptadas ao meio. Em definitivo, a utilização das castas locais tradicionais influencia o caráter dos vinhos e confere-lhes grande potencial de evolução na fase de envelhecimento.

Para além dos fatores naturais, importa salientar a importância dos fatores humanos que moldaram toda uma série de práticas culturais e enológicas genuínas, com impacto direto nas características dos vinhos: predominância dos aromas terciários decorrentes do envelhecimento biológico, grande intensidade, equilíbrio e persistência em boca.

No caso dos vinhos generosos, o estágio biológico, ou seja, o envelhecimento sob véu de flor, beneficia extraordinariamente tanto do sistema dinâmico tradicional de «criaderas y soleras» como dos elevados níveis de humidade da região, que permitem tirar proveito — graças à arquitetura tradicional das adegas da zona — das frequentes brisas noturnas que sopram do oceano Atlântico. O clima é igualmente benéfico para os vinhos em estágio oxidativo, uma vez que reduz a evaporação natural do vinho envelhecido em barricas.

No caso dos vinhos doces naturais, a utilização predominante de castas muito aromáticas e o equilíbrio entre álcool e acidez, que se deve às condições climáticas prevalecentes, permite obter vinhos com elevado teor de açúcares e, apesar disso, muito equilibrados na boca. Além disso, a prática tradicional do «asoleo» dá vinhos com maior concentração de açúcares e acidez, conferindo-lhes características adicionais de fruta muito madura e uma textura particularmente untuosa.

Por último, no caso dos vinhos licorosos generosos, dado tratar-se de vinhos obtidos a partir de misturas (lotes) dos vinhos anteriores, as suas características resultam dos vinhos de base que, como se viu, estão estreitamente ligadas ao meio geográfico. Além disso, a própria prática da lotação responde a uma tradição secular das adegas cuja origem está também ligada ao caráter eminentemente exportador desta região vitícola e à procura, por parte dos operadores, de vinhos «concebidos» especificamente para satisfazer gostos distintos, a partir de vinhos generosos e da sua combinação com vinhos doces naturais.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito ou da derrogação

Envasilhamento na origem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Para garantir a preservação das características específicas e da qualidade dos vinhos e evitar a deterioração organolética em consequência do transporte para outras zonas, o envasilhamento deve ter obrigatoriamente lugar na área de produção delimitada.

Título do requisito ou da derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O rótulo deverá incluir, de forma separada, com carateres de dimensões que permitam que seja claramente legível, uma das seguintes menções: «Jerez-Xérès-Sherry» ou «Jerez» ou «Xérès» ou «Sherry».

O tipo de vinho deverá figurar sempre numa única linha, separadamente e em carateres claramente legíveis, e não poderá ser acompanhado, na mesma linha, de nenhum outro adjetivo. Se o nome do vinho for composto por dois termos, estes deverão ser do mesmo tipo e dimensão e constar do mesmo campo visual.

As condições de utilização de determinadas menções facultativas relativas à doçura, cor, envelhecimento, origem das uvas ou método de elaboração obedecem a regras próprias.

A aposição, nos rótulos, de menções a unidades geográficas mais pequenas (*pagos*) cujo nome se repita em dois municípios deve ser acompanhada do nome do município a que a exploração pertence.

A unidade geográfica mais alargada é «Andalucía».

As vasilhas devem ostentar os selos de garantia emitidos pelo Conselho Regulador ou contrarrótulos com o sinal distintivo e o código alfanumérico de identificação, de acordo com as normas estabelecidas pelo mesmo conselho.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://lajunta.es/6eno9