C/2026/4549

26.8.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/4549)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Jerez-Xérès-Sherry/Jerez/Xérès/Sherry”

Numărul de referință UE: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. **Denumirea produsului**

„Jerez-Xérès-Sherry/Jerez/Xérès/Sherry”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației. Direcția Generală pentru Alimentație. Subdirecția generală pentru controlul calității alimentelor și pentru laboratoarele agroalimentare

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritatea competentă consideră că această modificare a caietului de sarcini al DOP „Jerez-Xérès-Sherry/Jerez/Xérès/Sherry” este o modificare standard; aceasta nu poate fi considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu corespunde niciuneia dintre situațiile menționate la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 privind indicațiile geografice. Și anume: nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică; nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic; nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

MODIFICĂRI ALE TIPURILOR DE VINURI

Descriere

În cadrul categoriei vinurilor licoroase, descrierea vinurilor licoroase denumite „vino generoso de licor” a fost modificată pentru a-i conferi o mai mare claritate și pentru a o adapta la noua definiție a mențiunii tradiționale protejate a aceleiași denumiri.

Această modificare vizează secțiunea B.1 din caietul de sarcini. Documentul unic nu este vizat.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE TĂRIEI ALCOOLICE DOBÂNDITE

Descriere

Tăria alcoolică dobândită minimă a vinurilor denumite „Fino” (vinuri din categoriile 1 și 3) și „Pale Cream” (vinuri din categoria 3) a fost redusă de la 15 % la 14 %.

Acest lucru este posibil, în pofida faptului că sunt incluse unele vinuri licoroase, deoarece această DOP este inclusă în lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată a căror tărie alcoolică dobândită pentru vinul învechit este de cel puțin 14 % în volume și este mai mică de 15 % în volume, astfel cum se prevede în secțiunea C din apendicele 1 la anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei din 12 martie 2019. Produsele care fac obiectul acestei derogări trebuie specificate în caietul de sarcini.

Această modificare vizează secțiunea B.2 din caietul de sarcini al produsului și punctul 6 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE DESCRIERII ORGANOLEPTICE

Descriere

Descrierea aspectului vinurilor Moscatel a fost modificată, nuanța „castaniu” fiind înlocuită cu „auriu-pal”.

Această modificare vizează secțiunea B.3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 6 din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

MODIFICĂRI ALE PRODUCȚIEI MAXIME PER HECTAR

Descriere

Până în prezent, toți strugurii din plantațiile viticole care produceau mai mult de 14 285 kg/ha puteau fi utilizați pentru producția de vinuri protejate, dar numai după ce au fost prelucrați într-unul dintre produsele suplimentare descrise în secțiunea C.4 din caietul de sarcini al produsului. Această modificare reduce limita respectivă la 12 570 kg/ha. Totuși, această nouă limită nu va intra în vigoare decât în anul de comercializare 2028/29. Până atunci, se va aplica în continuare limita de 14 285 kg/ha.

În plus, s-a clarificat faptul că producția maximă la hectar se poate referi la struguri proaspeți sau la struguri uscați la soare.

De asemenea, a fost introdusă posibilitatea ca, în funcție de circumstanțe, Consiliul de reglementare să convină să reducă limita maximă de producție pentru fiecare an de comercializare cu până la 20 %. Un astfel de acord trebuie adoptat înainte de data de 1 octombrie a anului de comercializare precedent.

Această modificare vizează secțiunile E și H.2 și dispozițiile suplimentare/tranzitorii din caietul de sarcini al produsului. Documentul unic nu este vizat.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

NOI UNITĂȚI GEOGRAFICE MAI MICI

Descriere

Anexa 2 [Lista domeniilor din arealul delimitat (unități geografice mai mici)] la caietul de sarcini al produsului a fost modificată pentru a se adăuga următoarele domenii: „Torre de Cera" în Jerez de la Frontera și „Encinilla-Grija" și „Loma de Vejines" în municipalitatea Lebrija.

Această modificare vizează anexa 2 la caietul de sarcini al produsului și nu afectează documentul unic, deoarece informațiile privind aceste unități geografice mai mici, ținând cont de dimensiunea lor, sunt furnizate prin intermediul linkului care era deja prezent în documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vin

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

Numărul de referință UE: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Spania

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

3. Vin licoros

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produsul viticol

Vin (vinuri „generoso")

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

— „Fino": limpede, cu tonuri care variază de la galben-pai la chihlimbariu.

— „Amontillado": limpede, cu tonuri care variază de la auriu-pal la chihlimbariu.

— „Oloroso”: limpede, cu tonuri care variază de la auriu-învechit la mahon-închis.

— „Palo Cortado”: limpede, cu tonuri care variază de la auriu-învechit la mahon-închis.

Aromă

— „Fino”: vinul trebuie să prezinte cel puțin două dintre următoarele arome specifice învechirii biologice: măr verde, fructe cu coajă lemnoasă sau drojdie (aluat proaspăt de pâine). De asemenea, vinul poate prezenta note de lemn nobil impregnat cu vin.

— „Amontillado”: fructe cu coajă lemnoasă și/sau plante, precum și lemn nobil impregnat cu vin.

— „Oloroso”: fructe cu coajă lemnoasă și lemn nobil impregnat cu vin, eventuale note caramelizate și/sau arome de lac.

— „Palo Cortado”: fructe cu coajă lemnoasă și lemn nobil impregnat cu vin, eventuale note citrice și/sau lactice.

Gust

— „Fino”: sec, eventual ușor acid și amar.

— „Amontillado”: sec și echilibrat, eventual ușor acid.

— „Oloroso”: sec și echilibrat.

— „Palo Cortado”: sec și echilibrat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

„Fino”: ≥ 14 ≤ 17

„Amontillado”: ≥ 16 ≤ 22

„Oloroso”: ≥ 17 ≤ 22

„Palo Cortado”: ≥ 17 ≤ 22

Zaharuri totale (g/l) exprimate ca glucoză + fructoză: ≤ 4

Vinurile „generoso” cu „vechime calificată”, care sunt supuse unor perioade de învechire deosebit de lungi, de peste 12 ani, pot avea niveluri de aciditate volatilă de până la 35 meq/l. Ele pot avea, de asemenea, un conținut de zahăr de până la 9 grame per litru, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric per litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produsul viticol

Vin licoros

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinuri „generoso”:

— „Fino”: limpede, cu tonuri care variază de la galben-pai la chihlimbariu.

— „Amontillado”: limpede, cu tonuri care variază de la auriu-pal la chihlimbariu.

— „Oloroso”: limpede, cu tonuri care variază de la auriu-învechit la mahon-închis.

— „Palo Cortado”: limpede, cu tonuri care variază de la auriu-învechit la mahon-închis.

Vinuri dulci naturale:

— Moscatel: tonuri care variază de la auriu-pal la mahon intens.

— Pedro Ximénez: tonuri de negru-abanos mai mult sau mai puțin intense.

— Dulce: tonuri care variază de la auriu la negru-abanos.

Vinuri licoroase denumite „vino generoso de licor”:

— Pale Dry: tonuri care variază de la galben-pai la auriu.

— Pale Cream: tonuri care variază de la galben-pai la auriu.

— Medium: tonuri care variază de la chihlimbariu la castaniu-închis.

— Cream: tonuri care variază de la castaniu la mahon-închis.

Aromă

Vinuri „generoso”:

— „Fino”: vinul trebuie să prezinte cel puțin două dintre următoarele arome specifice învechirii biologice: măr verde, fructe cu coajă lemnoasă sau drojdie (aluat proaspăt de pâine). De asemenea, vinul poate prezenta note de lemn nobil impregnat cu vin.

— „Amontillado”: fructe cu coajă lemnoasă și/sau plante, precum și lemn nobil impregnat cu vin.

— „Oloroso”: fructe cu coajă lemnoasă și lemn nobil impregnat cu vin, eventuale note caramelizate și/sau arome de lac.

— „Palo Cortado”: fructe cu coajă lemnoasă și lemn nobil impregnat cu vin, eventuale note citrice și/sau lactice.

Vinuri dulci naturale:

— Moscatel: note de flori albe și/sau de citrice.

— Pedro Ximénez: arome în principal de stafide.

— Dulce: arome de miere.

Vinuri licoroase denumite „vino generoso de licor”:

— Pale Dry: fructe cu coajă lemnoasă și/sau drojdie (aluat proaspăt de pâine).

— Pale Cream: fructe cu coajă lemnoasă și/sau drojdie (aluat proaspăt de pâine).

— Medium: note caramelizate și/sau de nuci.

— Cream: fructe cu coajă lemnoasă, cu note de caramel și/sau de stafide.

Gust

Vinuri „generoso”:

— „Fino”: sec, eventual ușor acid și amar.

— „Amontillado”: sec și echilibrat, eventual ușor acid.

— „Oloroso”: sec și echilibrat.

— „Palo Cortado”: sec și echilibrat.

Vinuri dulci naturale:

— Moscatel: dulce, dar echilibrat.

— Pedro Ximénez: foarte dulce, dar echilibrat.

— Dulce: dulce, dar echilibrat.

Vinuri licoroase denumite „vino generoso de licor”:

— Pale Dry: ușor dulce.

— Pale Cream: dulce.

— Medium: ușor dulce.

— Cream: dulce, dar echilibrat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	—
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică dobândită (% vol.) și zaharurile totale (g/l) exprimate ca glucoză + fructoză:

„Fino”: ≥ 14 ≤ 17 și ≤ 4

„Amontillado”: ≥ 16 ≤ 22 și ≤ 4

„Oloroso”: ≥ 17 ≤ 22 și ≤ 4

„Palo Cortado”: ≥ 17 ≤ 22 și ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 și ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 și ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 și ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 și ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 și ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 și ≥ 160

Dulce: ≥ 15 ≤ 22 și ≥ 160

Vinurile „generoso” cu „vechime calificată”, care sunt supuse unor perioade de învechire deosebit de lungi, de peste 12 ani, pot avea niveluri de aciditate volatilă de până la 35 meq/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

Dreptul de a produce vinuri cu această denumire este limitat la 70 de litri de vin la 100 kg de struguri. Toate stocurile de vin supuse maturării trebuie depozitate în baricuri de stejar cu o capacitate de maximum 1 000 de litri. Toate vinurile trebuie să aibă o vârstă minimă de doi ani pentru a fi eligibile pentru comercializare. În cazul categoriei 3, „Vin licoros”, după procesul de învechire sau pe parcursul acestuia, vinurile pot fi fortificate sau amestecate cu alte vinuri sau cu produse complementare autorizate. În cazul categoriei 1, „Vin”, există o excepție pentru „vino de color” (un amestec de vin și must de struguri concentrat), care poate fi adăugat în vinurile „generoso” produse prin învechire oxidativă, pentru ajustarea culorii finale.

În conformitate cu Regulamentul (UE) 2019/934 al Comisiei din 12 martie 2019, produsele complementare menționate în secțiunea C.4 literele (b), (c), (d) și (f) din caietul de sarcini al produsului pot fi utilizate numai pentru producția de vinuri „vino generoso de licor”. Excepția este „vino de color”, care poate fi adăugat în vinurile „generoso” produse prin învechire oxidativă, pentru ajustarea culorii finale.

În mod similar, sulfatul de calciu poate fi utilizat pentru acidificarea vinurilor licoroase menite să fie seci, în limitele stabilite de legislația în vigoare.

7.2. *Producții/randamente maxime*

Toate vinurile/categoria/soiul/tipul

Toate vinurile

Randament maxim

Randament maxim:	11 428
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul geografic al vinurilor cu DOP „Jerez-Xérès-Sherry” este format din municipalitățile Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija și San José del Valle, situate într-o zonă care este delimitată la est de meridianul Greenwich 5° 49′ longitudine vestică, iar la nord de paralela 36° 58′ latitudine nordică. „Pagos” sunt recunoscute ca unități geografice mai mici, delimitarea exactă a acestora putând fi consultată la adresa: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Produsele din categoria 1, „Vin”, și cele din categoria 3, „Vin licoros”, au o legătură comună cu originea, deoarece singura diferență dintre ele este dacă se utilizează sau nu practica oenologică tradițională a fortificării, care, în cazul anumitor vinuri protejate, poate fi înlocuită de alte tehnici tradiționale, cum ar fi „asoleo” (uscarea la soare), pentru atingerea nivelurilor de tărie alcoolică necesare pentru fiecare tip de vin.

Caracteristicile vinurilor sunt puternic influențate de factorii naturali și umani din areal și sunt comune produselor din categoria 1 și celor din categoria 3, deoarece ambele au aceeași legătură cu originea, singura diferență dintre ele fiind dacă se utilizează sau nu practica fortificării.

Mediul geografic are un impact direct asupra anumitor caracteristici de bază ale vinurilor, cum ar fi tăria alcoolică și aciditatea. Acestea sunt, de obicei, moderate, deși valorile depind de practicile vitivinicole specifice aplicate. Solurile prezente din abundență în regiune sunt numite la nivel local „albariza” și produc vinuri cu un caracter calcaros distinctiv. Sunt vinuri elegante și aromate, cu o corpolență bună, având un bun potențial de dezvoltare în timp. Această caracteristică permite producerea vinurilor „generoso” care, în unele cazuri, au perioade de învechire excepțional de lungi.

În general, recoltele sănătoase și de înaltă calitate, cu un nivel excelent de coacere, sunt rezultatul absenței aproape complete a precipitațiilor în cea mai mare parte a ciclului de vegetație al viței-de-vie; al vânturilor uscate predominante dinspre est și al capacității de retenție a umidității de care dă dovadă solul „albariza”. În plus, viticultorii sunt angrenați de mai multe secole în identificarea celor mai potrivite soiuri de struguri nu numai pentru condițiile pedoclimatice, ci și pentru procesele specifice de producție și de învechire la care sunt supuse respectivele soiuri. Toate soiurile utilizate pentru obținerea vinurilor, care contribuie în mod semnificativ la caracterul unic al acestora, sunt perfect adaptate la arealul delimitat încă din cele mai vechi timpuri. Din punct de vedere cantitativ, soiul principal este Palomino Fino. Acesta conferă vinurilor o expresie intensă a terroir-ului și o capacitate de învechire foarte bună. Moscatel de Alejandría și Pedro Ximénez sunt soiuri de struguri cu niveluri mai mari de zaharuri și de aciditate, care le fac excelente pentru producția de vinuri tradiționale dulci în mod natural și, de asemenea, care conferă aromele primare caracteristice. Celelalte soiuri utilizate sunt întotdeauna locale și pe deplin adaptate la mediu. Pe scurt, utilizarea unor soiuri locale tradiționale influențează caracterul vinurilor și le conferă un bun potențial de dezvoltare în timpul învechirii.

Pe lângă factorii naturali, trebuie subliniată importanța factorilor umani. Aceștia au creat un întreg ansamblu de practici vitivinicole și oenologice autentice, care influențează în mod direct caracterul vinurilor. Printre caracteristici se numără preponderența aromelor terțiare rezultate din învechirea biologică, intensitatea ridicată, echilibrul și persistența.

În cazul vinurilor „generoso”, învechirii biologice, și anume învechirii sub o peliculă de drojdie „flor”, îi prieste excepțional de bine sistemul dinamic tradițional de cupajare numit „criaderas y solera”. Un rol semnificativ este jucat și de nivelurile ridicate de umiditate care, datorită arhitecturii tradiționale a regiunii, sunt intensificate de brizele nocturne regulate care suflă dinspre Oceanul Atlantic prin plantațiile viticole. Clima este la fel de benefică și pentru vinurile supuse procesului de învechire oxidativă, deoarece reduce evaporarea naturală a vinului învechit în butoaie.

Categoria de produs viticol

3. Vin licoros

Rezumatul legăturii

Mediul geografic are un impact direct asupra anumitor caracteristici de bază ale vinurilor, cum ar fi tăria alcoolică și aciditatea. Acestea sunt, de obicei, moderate, deși valorile depind de practicile vitivinicole specifice aplicate. Solurile prezente din abundență în regiune sunt numite la nivel local „albariza” și produc vinuri cu un caracter calcaros distinctiv. Sunt vinuri elegante și aromate, cu o corpolență bună, având un bun potențial de dezvoltare în timp. Această caracteristică permite producerea vinurilor „generoso” care, în unele cazuri, au perioade de învechire excepțional de lungi.

În general, recoltele sănătoase și de înaltă calitate, cu un nivel excelent de coacere, sunt rezultatul absenței aproape complete a precipitațiilor în cea mai mare parte a ciclului de vegetație al viței-de-vie; al vânturilor uscate predominante dinspre est și al capacității de retenție a umidității de care dă dovadă solul „albariza”. În plus, viticultorii sunt angrenați de mai multe secole în identificarea celor mai potrivite soiuri de struguri nu numai pentru condițiile pedoclimatice, ci și pentru procesele specifice de producție și de învechire la care sunt supuse respectivele soiuri. Toate soiurile utilizate pentru obținerea vinurilor, care contribuie în mod semnificativ la caracterul unic al acestora, sunt perfect adaptate la arealul delimitat încă din cele mai vechi timpuri. Din punct de vedere cantitativ, soiul principal este Palomino Fino. Acesta conferă vinurilor o expresie intensă a terroir-ului și o capacitate de învechire foarte bună. Moscatel de Alejandría și Pedro Ximénez sunt soiuri de struguri cu niveluri mai mari de zaharuri și de aciditate, care le fac excelente pentru producția de vinuri tradiționale dulci în mod natural și, de asemenea, care conferă aromele primare caracteristice. Celelalte soiuri utilizate sunt întotdeauna locale și pe deplin adaptate la mediu. Pe scurt, utilizarea unor soiuri locale tradiționale influențează caracterul vinurilor și le conferă un bun potențial de dezvoltare în timpul învechirii.

Pe lângă factorii naturali, trebuie subliniată importanța factorilor umani. Aceștia au creat un întreg ansamblu de practici vitivinicole și oenologice autentice, care influențează în mod direct caracterul vinurilor. Printre caracteristici se numără preponderența aromelor terțiare rezultate din învechirea biologică, intensitatea ridicată, echilibrul și persistența.

În cazul vinurilor „generoso”, învechirii biologice, și anume învechirii sub o peliculă de drojdie „flor”, îi prieste excepțional de bine sistemul dinamic tradițional de cupajare numit „criaderas y solera”. Un rol semnificativ este jucat și de nivelurile ridicate de umiditate care, datorită arhitecturii tradiționale a regiunii, sunt intensificate de brizele nocturne regulate care suflă dinspre Oceanul Atlantic prin plantațiile viticole. Clima este la fel de benefică și pentru vinurile supuse procesului de învechire oxidativă, deoarece reduce evaporarea naturală a vinului învechit în butoaie.

În cazul vinurilor dulci naturale, principalele soiuri utilizate sunt foarte aromatice, cu un echilibru între alcool și aciditate datorat condițiilor climatice predominante. Prin urmare, se pot produce vinuri cu un conținut semnificativ de zahăr, care însă sunt foarte echilibrate la degustare. În plus, practica tradițională „asoleo” produce vinuri cu o concentrație mai mare atât de zahăr, cât și de aciditate, conferindu-le și alte caracteristici tipice fructelor foarte coapte și o textură deosebit de onctuoasă.

În cele din urmă, vinurile „generoso de licor” se obțin prin fortificarea vinurilor menționate anterior, și anume prin adăugarea de alcool. Ele prezintă caracteristicile vinurilor de bază care, după cum am văzut, sunt strâns legate de mediul geografic. În plus, fortificarea în sine se practică de mai multe secole în unitățile de vinificație. Originea acestei practici este, de asemenea, legată de tradiția puternică de export din această regiune viticolă. Comercianții de vin aveau nevoie de vinuri „concepute” special pentru a satisface diferite gusturi, bazate pe vinuri „generoso” cupajate cu vinuri dulci naturale.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

AMBALAREA LA LOCUL DE ORIGINE

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Pentru a asigura conservarea caracteristicilor specifice și a calității vinurilor și pentru a preveni eventualele deteriorări organoleptice care rezultă din transportul către alte zone, îmbutelierea trebuie să aibă loc în arealul de producție delimitat.

Titlul cerinței/derogării

ETICHETARE

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Una dintre mențiunile următoare este inclusă pe etichetă ca atare, cu caractere și dimensiuni care fac ca aceasta să fie clar lizibilă: „Jerez-Xérès-Sherry" sau „Jerez" sau „Xérès" sau „Sherry".

Tipul de vin apare întotdeauna pe un singur rând, separat, cu caractere clar lizibile. El nu poate fi însoțit pe același rând de niciun adjectiv. În cazul în care tipul de vin este compus din două cuvinte, acestea trebuie să figureze cu litere de același tip și de aceeași dimensiune și în același câmp vizual.

Există condiții reglementate pentru utilizarea anumitor mențiuni facultative referitoare la dulceață, culoare, învechire, originea strugurilor și metoda de producție.

Referirile de pe etichetă la unități geografice mai mici (domenii) a căror denumire apare în două municipalități trebuie să fie însoțite de numele municipalității căreia îi aparține domeniul.

Poate fi indicată unitatea geografică mai mare „Andalucía".

Sticlele trebuie să poarte sigilii de garanție eliberate de Consiliul de reglementare sau contraetichete cu un marcaj distinctiv și un cod de identificare alfanumeric, în conformitate cu normele stabilite de Consiliul de reglementare.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

https://lajunta.es/6eno9