C/2026/4549

26.8.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4549)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1483-AM07 – 27. 5. 2026

1. **Názov výrobku**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Sektor**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva. Generálne riaditeľstvo pre potraviny. Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením; nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou; zmeny neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

ZMENY V DRUHOCH VÍNA

Opis

V kategórii likérových vín sa zmenil opis likérových vín označovaných pojmom „vino generoso de licor“, aby bol jasnejší a aby sa prispôsobil novému vymedzeniu chráneného tradičného pojmu rovnakého názvu.

Táto zmena sa týka oddielu B.1 špecifikácie výrobku. Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY SKUTOČNÉHO OBSAHU ALKOHOLU

Opis

Minimálny skutočný obsah alkoholu vo vínach označovaných pojmami „Fino“ (vína kategórií 1 a 3) a „Pale Cream“ (vína kategórie 3) sa znížil z 15 % na 14 %.

Hoci táto zmena sa týka niektorých likérových vín, je možná, pretože toto CHOP je zahrnuté do zoznamu likérových vín s chráneným označením pôvodu, ktorých skutočný obsah alkoholu vo vyzretom víne je najmenej 14 obj. % a je nižší než 15 obj. %, ako sa uvádza v dodatku 1 oddiele C prílohy III k delegovanému nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/934 z 12. marca 2019. Výrobky, na ktoré sa vzťahuje táto výnimka, musia byť uvedené v špecifikácii výrobku.

Táto zmena sa týka oddielu B.2 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY OPISOV ORGANOLEPTICKÝCH VLASTNOSTÍ

Opis

Opis vzhľadu vín Moscatel sa zmenil, pričom odtieň „gaštanová“ sa nahradil odtieňom „bledozlatá“.

Táto zmena sa týka oddielu B.3 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY MAXIMÁLNEJ PRODUKCIE NA HEKTÁR

Opis

Doteraz sa pri výrobe chránených vín mohlo používať všetko hrozno z vinohradov, v ktorých sa vyprodukovalo viac ako 14 285 kg/ha, ale až po spracovaní na jeden z doplnkových výrobkov opísaných v oddiele C.4 špecifikácie výrobku. Touto zmenou sa toto obmedzenie znižuje na 12 570 kg/ha. Toto nové obmedzenie však nadobudne účinnosť až v hospodárskom roku 2028/2029. Dovtedy sa bude naďalej uplatňovať obmedzenie 14 285 kg/ha.

Okrem toho sa objasnilo, že maximálna produkcia na hektár sa môže vzťahovať na čerstvé hrozno alebo hrozno sušené na slnku.

Zaviedla sa aj možnosť, aby regulačná rada v závislosti od okolností súhlasila so znížením obmedzenia maximálnej produkcie na každý hospodársky rok až o 20 %. Takáto dohoda musí byť prijatá pred 1. októbrom predchádzajúceho hospodárskeho roka.

Táto zmena sa týka oddielov E a H.2 a dodatočných/prechodných ustanovení špecifikácie výrobku. Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

NOVÉ MENŠIE ZEMEPISNÉ JEDNOTKY

Opis

Príloha 2 [Zoznam usadlostí vo vymedzenej oblasti (menšie zemepisné jednotky)] k špecifikácii výrobku sa zmenila s cieľom doplniť tieto usadlosti: „Torre de Cera“ v obci Jerez de la Frontera a „Encinilla-Grija“ a „Loma de Vejines“ v obci Lebrija.

Táto zmena sa týka prílohy 2 k špecifikácii výrobku a nemá vplyv na jednotný dokument, keďže informácie o týchto menších zemepisných jednotkách sa z dôvodu veľkosti poskytujú prostredníctvom odkazu, ktorý sa v jednotnom dokumente už nachádzal.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1483-AM07 – 27. 5. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Víno (vína označované pojmom „vino generoso“)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

— „Fino“: číry, s odtieňmi od slamovožltej po jantárovú.

— „Amontillado“: číry, s odtieňmi od bledozlatej po jantárovú.

— „Oloroso“: číry, s odtieňmi od starozlatej po tmavomahagónovú.

— „Palo Cortado“: číry, s odtieňmi od starozlatej po tmavomahagónovú.

Aróma

— „Fino“: víno musí mať najmenej dve z týchto aróm, ktoré sú špecifické pre biologické vyzrievanie: zelené jablko, orechy alebo kvasnice (čerstvé chlebové cesto). Môže mať aj tóny jemného dreva, ktoré bolo aromatizované vínom (envinado).

— „Amontillado“: orechy a/alebo rastliny, ako aj jemné drevo, ktoré bolo aromatizované vínom (envinado).

— „Oloroso“: orechy a jemné drevo, ktoré bolo aromatizované vínom (envinado), môže mať karamelizované tóny a/alebo arómy laku.

— „Palo Cortado“: orechy a jemné drevo, ktoré bolo aromatizované vínom (envinado), môže mať citrusové a/alebo mliečne tóny.

Chuť

— „Fino“: suchá, môže byť mierne kyslá a horká.

— „Amontillado“: suchá a vyvážená, môže byť mierne kyslá.

— „Oloroso“: suchá a vyvážená.

— „Palo Cortado“: suchá a vyvážená.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Skutočný obsah alkoholu (v obj. %)

„Fino“ ≥ 14 ≤ 17

„Amontillado“: ≥ 16 ≤ 22

„Oloroso“: ≥ 17 ≤ 22

„Palo Cortado“: ≥ 17 ≤ 22

Celkový obsah cukrov (g/l) vyjadrený ako glukóza + fruktóza: ≤ 4

Vína označované pojmom „vino generoso“ s „kvalifikovaným vekom“, ktoré prechádzajú mimoriadne dlhým obdobím vyzrievania – viac ako 12 rokov – môžu mať obsah prchavých kyselín až 35 meq/l. Môžu mať tiež obsah cukru až 9 gramov na liter za predpokladu, že celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter je maximálne o 2 gramy na liter menšia než obsah cukru.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Vína označované pojmom „vino generoso“:

— „Fino“: číry, s odtieňmi od slamovožltej po jantárovú.

— „Amontillado“: číry, s odtieňmi od bledozlatej po jantárovú.

— „Oloroso“: číry, s odtieňmi od starozlatej po tmavomahagónovú.

— „Palo Cortado“: číry, s odtieňmi od starozlatej po tmavomahagónovú.

Prírodné sladké vína:

— Moscatel: odtiene od bledozlatej po tmavomahagónovú.

— Pedro Ximénez: ebenové odtiene rôznej intenzity.

— „Dulce“: odtiene od zlatej po ebenovú.

Likérové vína označované pojmom „vino generoso de licor“:

— Pale Dry: odtiene od slamovožltej po zlatú.

— Pale Cream: odtiene od slamovožltej po zlatú.

— Medium: odtiene od jantárovej po tmavogaštanovú.

— Cream: odtiene od gaštanovej po tmavomahagónovú.

Aróma

Vína označované pojmom „vino generoso“:

— „Fino“: víno musí mať najmenej dve z týchto aróm, ktoré sú špecifické pre biologické vyzrievanie: zelené jablko, orechy alebo kvasnice (čerstvé chlebové cesto). Môže mať aj tóny jemného dreva, ktoré bolo aromatizované vínom (envinado).

— „Amontillado“: orechy a/alebo rastliny, ako aj jemné drevo, ktoré bolo aromatizované vínom (envinado).

— „Oloroso“: orechy a jemné drevo, ktoré bolo aromatizované vínom (envinado), môže mať karamelizované tóny a/alebo arómy laku.

— „Palo Cortado“: orechy a jemné drevo, ktoré bolo aromatizované vínom (envinado), môže mať citrusové a/alebo mliečne tóny.

Prírodné sladké vína:

— Moscatel: biele kvety a/alebo citrusové tóny.

— Pedro Ximénez: predovšetkým arómy hrozienok.

— „Dulce“: medové arómy.

Likérové vína označované pojmom „vino generoso de licor“:

— Pale Dry: orechy a/alebo kvasnice (čerstvé chlebové cesto).

— Pale Cream: orechy a/alebo kvasnice (čerstvé chlebové cesto).

— Medium: karamelizované a/alebo orechové tóny.

— Cream: orechy s tónmi karamelu a/alebo hrozienok.

Chuť

Vína označované pojmom „vino generoso“:

— „Fino“: suchá, môže byť mierne kyslá a horká.

— „Amontillado“: suchá a vyvážená, môže byť mierne kyslá.

— „Oloroso“: suchá a vyvážená.

— „Palo Cortado“: suchá a vyvážená.

Prírodné sladké vína:

— Moscatel: sladká, ale vyvážená.

— Pedro Ximénez: veľmi sladká, ale vyvážená.

— „Dulce“: sladká, ale vyvážená.

Likérové vína označované pojmom „vino generoso de licor“:

— Pale Dry: jemne sladká.

— Pale Cream: sladká.

— Medium: jemne sladká.

— Cream: sladká, ale vyvážená.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	—
Minimálna celková kyslosť	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Skutočný obsah alkoholu (v obj. %) a celkový obsah cukrov (v g/l) vyjadrený ako glukóza + fruktóza:

„Fino“ ≥ 14 ≤ 17 a ≤ 4

„Amontillado“: ≥ 16 ≤ 22 a ≤ 4

„Oloroso“: ≥ 17 ≤ 22 a ≤ 4

„Palo Cortado“: ≥ 17 ≤ 22 a ≤ 4

Pale Dry: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 4 < 50

Pale Cream: ≥ 14 ≤ 22 a ≥ 50 < 115

Medium: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 4 < 115

Cream: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 115 ≤ 140

Pedro Ximénez: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 212

Moscatel: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 160

„Dulce“: ≥ 15 ≤ 22 a ≥ 160

Vína označované pojmom „vino generoso“ s „kvalifikovaným vekom“, ktoré prechádzajú mimoriadne dlhým obdobím vyzrievania – viac ako 12 rokov – môžu mať obsah prchavých kyselín až 35 meq/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Vyzrievanie

Opis

Oprávnenie na výrobu vín, na ktoré sa vzťahuje uvedené označenie, nepresahuje 70 litrov vína na 100 kg hrozna. Všetky zásoby zrejúceho vína sa musia uchovávať v dubových sudoch s kapacitou najviac 1 000 litrov. Všetky vína musia mať na to, aby sa mohli uvádzať na trh, minimálny priemerný vek najmenej dva roky. V prípade kategórie 3 „Likérové víno“ sa vína môžu po procese vyzrievania alebo počas neho fortifikovať alebo sceľovať s inými vínami alebo s povolenými doplnkovými výrobkami. V prípade kategórie 1 „Víno“ platí výnimka pre „vino de color“ (kupáž vína a zahusteného hroznového muštu), ktoré sa môže na úpravu konečnej farby pridávať do vín označovaných pojmom „vino generoso“ vyrobených oxidatívnym vyzrievaním.

V súlade s nariadením Komisie (EÚ) 2019/934 z 12. marca 2019 sa doplnkové výrobky uvedené v oddiele C.4 písm. b), c), d) a f) špecifikácie výrobku môžu používať len na výrobu vín „vino generoso de licor“. Výnimkou je „vino de color“, ktoré sa môže na úpravu konečnej farby pridávať do vín označovaných pojmom „vino generoso“ vyrobených oxidatívnym vyzrievaním.

Podobne v prípade likérových vín, ktoré majú byť suché, sa na účely acidifikácie môže pridávať síran vápenatý v medziach stanovených v platných právnych predpisoch.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Všetky vína

Maximálny výnos

Maximálny výnos	11 428
Jednotka maximálneho výnosu	kilogramy hrozna na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO – VIGIRIEGA

9. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť vín s CHOP „Jerez-Xérès-Sherry“ zahŕňa obce Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija a San José del Valle, ktoré sa nachádzajú v oblasti ohraničenej smerom na východ poludníkom 5° 49’ západnej zemepisnej dĺžky a smerom na sever rovnobežkou 36° 58’ severnej zemepisnej šírky. Jednotky „pagos“ (vinohrady) uznané ako menšie zemepisné jednotky a ich presné vymedzenie sú k dispozícii na webovej stránke: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Výrobky kategórie 1 „Víno“ a výrobky kategórie 3 „Likérové víno“ majú rovnakú súvislosť so svojím pôvodom, keďže rozdiel medzi nimi sa obmedzuje na to, či sa používa alebo nepoužíva tradičný enologický postup fortifikácie, ktorý môže byť v prípade niektorých chránených vín nahradený inými tradičnými technikami, ako je napríklad „asoleo“ (sušenie na slnku), s cieľom dosiahnuť obsah alkoholu požadovaný pri jednotlivých druhoch vína.

Vlastnosti vín sú silne ovplyvnené prírodnými a ľudskými faktormi tejto oblasti a sú spoločné pre výrobky kategórie 1 aj kategórie 3, pretože pri oboch existuje rovnaká súvislosť s pôvodom, pričom jediný rozdiel medzi nimi je v tom, či sa používa alebo nepoužíva postup fortifikácie.

Zemepisné prostredie má priamy vplyv na niektoré základné vlastnosti vín, ako je obsah alkoholu a kyslosť. Tie sa zvyčajne pohybujú na strednej úrovni, hoci to závisí od konkrétnych uplatňovaných vinohradníckych postupov. Pôdy, ktoré sa v tomto regióne hojne vyskytujú, miestni nazývajú „albariza“; z týchto pôd pochádzajú vína s výrazným kriedovým charakterom. Sú elegantné a aromatické s dobrým telom a majú veľký potenciál časom sa rozvíjať. Vďaka tomu je možné vyrábať vína označované pojmom „vino generoso“, ktoré v niektorých prípadoch vyzrievajú mimoriadne dlho.

Všeobecne možno povedať, že zdravá a vysokokvalitná úroda vynikajúcej zrelosti je výsledkom takmer úplnej absencie zrážok počas väčšiny vegetačného cyklu viniča, prevládajúcich suchých východných vetrov a retenčnej schopnosti pôdy „albariza“. Okrem toho sa vinohradníci celé stáročia venovali hľadaniu muštových odrôd, ktoré sú najvhodnejšie nielen s ohľadom na pôdne a klimatické podmienky, ale aj na konkrétne procesy výroby a vyzrievania. Všetky odrody, ktoré sa používajú na výrobu vín a ktoré významne prispievajú k ich jedinečnému charakteru, boli od nepamäti dokonale prispôsobené tejto vymedzenej oblasti. Hlavnou odrodou z hľadiska množstva je Palomino Fino. Dáva vínam intenzívny výraz terroir a veľkú schopnosť vyzrievania. Moscatel de Alejandría a Pedro Ximénez sú muštové odrody s vyšším obsahom cukrov a kyselín, vďaka čomu sú vynikajúce na výrobu tradičných prirodzene sladkých vín a zároveň vínam dodávajú charakteristické primárne arómy. Ostatné používané odrody sú vždy miestne a plne prispôsobené prostrediu. Skrátka, používanie tradičných miestnych odrôd ovplyvňuje charakter vín a dodáva im veľký potenciál rozvíjať sa počas vyzrievania.

Okrem prírodných faktorov je potrebné zdôrazniť aj význam ľudských faktorov. Tie viedli k vzniku celého súboru pôvodných vinohradníckych a enologických postupov, ktoré priamo ovplyvňujú charakter vín. Medzi charakteristické vlastnosti patrí dominantnosť terciárnych aróm z biologického vyzrievania, veľká intenzita, vyváženosť a dĺžka.

V prípade vín označovaných pojmom „vino generoso“ sa pri biologickom vyzrievaní, t. j. vyzrievaní pod kvasinkami „flor“, mimoriadne dobre osvedčuje tradičný dynamický systém sceľovania známy ako „criaderas y solera“. Významná je aj vysoká vlhkosť vzduchu, ktorú vďaka tradičnej architektúre regiónu umocňujú pravidelné nočné brízy vejúce do vinárskych podnikov od Atlantického oceánu. Podobne priaznivý vplyv na vína, v ktorých prebieha oxidatívne vyzrievanie, má aj podnebie, pretože znižuje prirodzené odparovanie vína vyzrievajúceho v sudoch.

Kategória vinárskych výrobkov

3. Likérové víno

Zhrnutie súvislosti

Zemepisné prostredie má priamy vplyv na niektoré základné vlastnosti vín, ako je obsah alkoholu a kyslosť. Tie sa zvyčajne pohybujú na strednej úrovni, hoci to závisí od konkrétnych uplatňovaných vinohradníckych postupov. Pôdy, ktoré sa v tomto regióne hojne vyskytujú, miestni nazývajú „albariza“; z týchto pôd pochádzajú vína s výrazným kriedovým charakterom. Sú elegantné a aromatické s dobrým telom a majú veľký potenciál časom sa rozvíjať. Vďaka tomu je možné vyrábať vína označované pojmom „vino generoso“, ktoré v niektorých prípadoch vyzrievajú mimoriadne dlho.

Všeobecne možno povedať, že zdravá a vysokokvalitná úroda vynikajúcej zrelosti je výsledkom takmer úplnej absencie zrážok počas väčšiny vegetačného cyklu viniča, prevládajúcich suchých východných vetrov a retenčnej schopnosti pôdy „albariza“. Okrem toho sa vinohradníci celé stáročia venovali hľadaniu muštových odrôd, ktoré sú najvhodnejšie nielen s ohľadom na pôdne a klimatické podmienky, ale aj na konkrétne procesy výroby a vyzrievania. Všetky odrody, ktoré sa používajú na výrobu vín a ktoré významne prispievajú k ich jedinečnému charakteru, boli od nepamäti dokonale prispôsobené tejto vymedzenej oblasti. Hlavnou odrodou z hľadiska množstva je Palomino Fino. Dáva vínam intenzívny výraz terroir a veľkú schopnosť vyzrievania. Moscatel de Alejandría a Pedro Ximénez sú muštové odrody s vyšším obsahom cukrov a kyselín, vďaka čomu sú vynikajúce na výrobu tradičných prirodzene sladkých vín a zároveň vínam dodávajú charakteristické primárne arómy. Ostatné používané odrody sú vždy miestne a plne prispôsobené prostrediu. Skrátka, používanie tradičných miestnych odrôd ovplyvňuje charakter vín a dodáva im veľký potenciál rozvíjať sa počas vyzrievania.

Okrem prírodných faktorov je potrebné zdôrazniť aj význam ľudských faktorov. Tie viedli k vzniku celého súboru pôvodných vinohradníckych a enologických postupov, ktoré priamo ovplyvňujú charakter vín. Medzi charakteristické vlastnosti patrí dominantnosť terciárnych aróm z biologického vyzrievania, veľká intenzita, vyváženosť a dĺžka.

V prípade vín označovaných pojmom „vino generoso“ sa pri biologickom vyzrievaní, t. j. vyzrievaní pod kvasinkami „flor“, mimoriadne dobre osvedčuje tradičný dynamický systém sceľovania známy ako „criaderas y solera“. Významná je aj vysoká vlhkosť vzduchu, ktorú vďaka tradičnej architektúre regiónu umocňujú pravidelné nočné brízy vejúce do vinárskych podnikov od Atlantického oceánu. Podobne priaznivý vplyv na vína, v ktorých prebieha oxidatívne vyzrievanie, má aj podnebie, pretože znižuje prirodzené odparovanie vína vyzrievajúceho v sudoch.

Na výrobu prirodzene sladkých vín sa používajú predovšetkým vysoko aromatické odrody s vyváženým obsahom alkoholu a kyslosťou, ktoré sú výsledkom prevládajúcich klimatických podmienok. Umožňuje to vyrábať vína so značným obsahom cukru, ktoré sú však napriek tomu v ústach veľmi vyvážené. Okrem toho sa pomocou tradičného postupu „asoleo“ vyrábajú vína s vyššou koncentráciou cukru aj kyslosťou, vďaka čomu získavajú ďalšie vlastnosti veľmi zrelého ovocia a mimoriadne olejnatú textúru.

Napokon, pokiaľ ide o vína označované pojmom „vino generoso de licor“, tie sa vyrábajú fortifikáciou už opísaných vín. Preto majú vlastnosti tých vín, ktoré, ako bolo uvedené, úzko súvisia so zemepisným prostredím. Samotná fortifikácia je navyše postupom, ktorý sa vo vinárskych podnikoch používa už celé stáročia. Jej pôvod súvisí aj so silnou tradíciou vývozu z tohto vinárskeho regiónu. Obchodníci s vínom potrebovali vína vyrobené „na mieru“, aby ulahodili rôznorodému vkusu, pričom ich základom boli vína označované pojmom „vino generoso“ sceľované s prirodzene sladkými vínami.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

BALENIE PRI ZDROJI.

Právny rámec

Vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

S cieľom zabezpečiť zachovanie osobitných vlastností a kvality vín a predchádzať možnej organoleptickej degradácii v dôsledku prepravy do iných oblastí sa fľašovanie musí vykonávať vo vymedzenej oblasti výroby.

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

Vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Na označení sa samostatne uvádza jeden z týchto pojmov, a to písmenami a veľkosťou, vďaka ktorým je jasne čitateľný: „Jerez-Xérès-Sherry“ alebo „Jerez“, alebo „Xérès“, alebo „Sherry“

Druh vína sa vždy uvádza v jednom riadku, samostatne a jasne čitateľnými písmenami. V tom istom riadku spolu s ním nesmie byť uvedené žiadne prídavné meno. Ak sa názov druhu vína skladá z dvoch slov, musia sa uvádzať rovnakým typom a veľkosťou písma a v tom istom zornom poli.

Na používanie určitých nepovinných pojmov týkajúcich sa sladkosti, farby, vyzrievania, pôvodu hrozna a výrobnej metódy sa vzťahujú regulované podmienky.

Na označení musia byť odkazy na menšie zemepisné jednotky (usadlosti), ktorých názov sa nachádza v dvoch obciach, doplnené názvom obce, do ktorej usadlosť patrí.

Možno uviesť väčšiu zemepisnú jednotku „Andalucía“.

Fľaše musia byť označené pečaťou kvality, ktorú vydáva regulačná rada, alebo zadnými etiketami s rozlišovacím znakom a alfanumerickým identifikačným kódom, a to v súlade s pravidlami stanovenými regulačnou radou.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://lajunta.es/6eno9