C/2026/4549

26.8.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4549)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1483-AM07 – 27. maj 2026

1. **Ime proizvoda**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry“ standardna sprememba. Ne more se šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Natančneje, sprememba: ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne more izničiti povezave z geografskim območjem; ne vključuje dodatnih omejitev trženja proizvoda.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

SPREMEMBE VRST VINA

Opis

V kategoriji likerskih vin je bil opis likerskih vin z izrazom „vino generoso de licor“ spremenjen zaradi večje jasnosti in uskladitve z novo opredelitvijo istoimenskega zaščitenega tradicionalnega izraza.

Ta sprememba se nanaša na oddelek B.1 specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE DELEŽA DEJANSKEGA ALKOHOLA

Opis

Najmanjši delež dejanskega alkohola v vinih z izrazom „fino“ (vina kategorij 1 in 3) in vinih z izrazom „pale cream“ (vina kategorije 3) je bil zmanjšan s 15 % na 14 %.

To je mogoče kljub dejstvu, da so vključena nekatera likerska vina, saj je ta ZOP na seznamu likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih delež dejanskega alkohola v staranih vinih ni manjši od 14 vol. % in je manjši od 15 vol. %, kot je določeno v oddelku C Dodatka 1 k Prilogi III k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2019/934 z dne 12. marca 2019. Proizvodi, za katere velja to odstopanje, morajo biti opredeljeni v specifikaciji proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na oddelek B.2 specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE ORGANOLEPTIČNEGA OPISA

Opis

Opis videza vin „moscatel“ je bil spremenjen, in sicer je bila navedba „kostanjevo rjave“ barve nadomeščena z „bledo zlate“.

Ta sprememba se nanaša na oddelek B.3 specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE NAJVEČJEGA DOVOLJENEGA PRIDELKA NA HEKTAR

Opis

Doslej se je lahko vse grozdje iz vinogradov s pridelkom več kot 14 285 kg/ha uporabilo za proizvodnjo zaščitenih vin, vendar šele po tem, ko je bilo predelano v enega od dodatnih proizvodov, opisanih v oddelku C.4 specifikacije proizvoda. S to spremembo se ta meja zniža na 12 570 kg/ha. Vendar bo ta nova meja začela veljati šele v tržnem letu 2028/2029. Do takrat se bo še naprej uporabljala meja 14 285 kg/ha.

Poleg tega je bilo pojasnjeno, da se največji dovoljeni pridelek na hektar lahko nanaša na sveže grozdje ali grozdje, sušeno na soncu.

Uvedena je bila tudi možnost, da regulativni odbor glede na okoliščine za posamezno tržno leto sklene zmanjšati največji dovoljeni pridelek za največ 20 %. Takšen sklep je treba sprejeti pred 1. oktobrom predhodnega tržnega leta.

Ta sprememba se nanaša na oddelka E in H.2 ter dodatne/prehodne določbe specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

NOVE MANJŠE GEOGRAFSKE ENOTE

Opis

Priloga 2 (Seznam posestev na razmejenem območju (manjše geografske enote)) k specifikaciji proizvoda je bila spremenjena tako, da so bila dodana naslednja posestva: Torre de Cera v občini Jerez de la Frontera ter Encinilla-Grija in Loma de Vejines v občini Lebrija.

Ta sprememba se nanaša na Prilogo 2 k specifikaciji proizvoda in ne vpliva na enotni dokument, saj so informacije o teh manjših geografskih enotah zaradi obsežnosti dostopne prek povezave, ki je že bila vključena v enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

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

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1483-AM07 – 27. maj 2026

1. **Ime**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

3. Likersko vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Vino (vina z izrazom „vino generoso“)

Organoleptične lastnosti

Videz

— „Fino“: bister, slamnato rumene do jantarne barve.

— „Amontillado“: bister, bledo zlate do jantarne barve.

— „Oloroso“: bister, barve starega zlata do temno mahagonijeve barve.

— „Palo cortado“: bister, barve starega zlata do temno mahagonijeve barve.

Vonj

— „Fino“: vino mora imeti vsaj dva od naslednjih vonjev, značilnih za biološko zorenje: po zelenem jabolku, oreških ali kvasu (sveže krušno testo). Lahko ima tudi note plemenitega lesa, ki se je navzel arom vina.

— „Amontillado“: po oreških in/ali rastlinah ter plemenitem lesu, ki se je navzel arom vina.

— „Oloroso“: po oreških in plemenitem lesu, ki se je navzel arom vina, lahko tudi z notami karamelizacije in/ali aromami firneža.

— „Palo cortado“: po oreških in plemenitem lesu, ki se je navzel arom vina, lahko tudi z notami agrumov in/ali mlečnimi notami.

Okus

— „Fino“: suh, lahko kiselkast in grenak.

— „Amontillado“: suh in uravnotežen, lahko kiselkast.

— „Oloroso“: suh in uravnotežen.

— „Palo cortado“: suh in uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež dejanskega alkohola (v vol. %):

„fino“: ≥ 14 ≤ 17,

„amontillado“: ≥ 16 ≤ 22,

„oloroso“: ≥ 17 ≤ 22,

„palo cortado“: ≥ 17 ≤ 22.

Skupni sladkorji (g/l), izraženi kot glukoza in fruktoza: ≤ 4.

Vina z izrazom „vino generoso“ z navedbo „dovolj starano“, ki zorijo posebno dolgo, tj. več kot 12 let, imajo lahko raven hlapnih kislin do 35 meq/l. Poleg tega je lahko vsebnost sladkorja v teh vinih do 9 gramov na liter, če vsebnost skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni za več kot 2 grama na liter manjša od vsebnosti sladkorja.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Likersko vino

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina z izrazom „vino generoso“:

— „fino“: bister, slamnato rumene do jantarne barve,

— „amontillado“: bister, bledo zlate do jantarne barve,

— „oloroso“: bister, barve starega zlata do temno mahagonijeve barve,

— „palo cortado“: bister, barve starega zlata do temno mahagonijeve barve.

Naravno sladka vina:

— „moscatel“: bledo zlate do globoke mahagonijeve barve,

— „pedro ximénez“: ebenovinasta barva različne intenzivnosti,

— „dulce“: zlate do ebenovinaste barve.

Likerska vina z izrazom „vino generoso de licor“:

— „pale dry“: slamnato rumene do zlate barve,

— „pale cream“: slamnato rumene do zlate barve,

— „medium“: jantarne do temno kostanjeve barve,

— „cream“: kostanjeve do temno mahagonijeve barve.

Vonj

Vina z izrazom „vino generoso“:

— „fino“: vino mora imeti vsaj dva od naslednjih vonjev, značilnih za biološko zorenje: po zelenem jabolku, oreških ali kvasu (sveže krušno testo). Lahko ima tudi note plemenitega lesa, ki se je navzel arom vina,

— „amontillado“: po oreških in/ali rastlinah ter plemenitem lesu, ki se je navzel arom vina,

— „oloroso“: po oreških in plemenitem lesu, ki se je navzel arom vina, lahko tudi z notami karamelizacije in/ali aromami firneža,

— „palo cortado“: po oreških in plemenitem lesu, ki se je navzel arom vina, lahko tudi z notami agrumov in/ali mlečnimi notami.

Naravno sladka vina:

— „moscatel“: po belem cvetju in/ali z notami agrumov,

— „pedro ximénez“: predvsem vonj po rozinah,

— „dulce“: z vonjem po medu.

Likerska vina z izrazom „vino generoso de licor“:

— „pale dry“: po oreških in/ali kvasu (sveže krušno testo),

— „pale cream“: po oreških in/ali kvasu (sveže krušno testo),

— „medium“: z notami po karamelizaciji in/ali oreških,

— „cream“: po oreških, z notami karamele in/ali rozin.

Okus

Vina z izrazom „vino generoso“:

— „fino“: suh, lahko kiselkast in grenak,

— „amontillado“: suh in uravnotežen, lahko kiselkast,

— „oloroso“: suh in uravnotežen,

— „palo cortado“: suh in uravnotežen.

Naravno sladka vina:

— „moscatel“: sladek, vendar uravnotežen,

— „pedro ximénez“: zelo sladek, vendar uravnotežen,

— „dulce“: sladek, vendar uravnotežen.

Likerska vina z izrazom „vino generoso de licor“:

— „pale dry“: rahlo sladek,

— „pale cream“: sladek,

— „medium“: rahlo sladek,

— „cream“: sladek, vendar uravnotežen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Delež dejanskega alkohola (v vol. %) in skupni sladkorji (g/l), izraženi kot glukoza in fruktoza:

„fino“: ≥ 14 ≤ 17 in ≤ 4,

„amontillado“: ≥ 16 ≤ 22 in ≤ 4,

„oloroso“: ≥ 17 ≤ 22 in ≤ 4,

„palo cortado“: ≥ 17 ≤ 22 in ≤ 4,

„pale dry“: ≥ 15 ≤ 22 in ≥ 4 < 50,

„pale cream“: ≥ 14 ≤ 22 in ≥ 50 < 115,

„medium“: ≥ 15 ≤ 22 in ≥ 4 < 115,

„cream“: ≥ 15 ≤ 22 in ≥ 115 ≤ 140,

„pedro ximénez“: ≥ 15 ≤ 22 in ≥ 212,

„moscatel“: ≥ 15 ≤ 22 in ≥ 160,

„dulce“: ≥ 15 ≤ 22 in ≥ 160.

Vina z izrazom „vino generoso“ z navedbo „dovolj starano“, ki zorijo posebno dolgo, tj. več kot 12 let, imajo lahko raven hlapnih kislin do 35 meq/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Največja količina za proizvodnjo vin s to označbo je omejena na 70 litrov vina na 100 kg grozdja Vse zaloge vina, ki zori, je treba hraniti v hrastovih sodih, katerih prostornina ne presega 1 000 litrov. Vsa vina morajo biti v povprečju stara najmanj dve leti, da se štejejo za primerna za sprostitev v porabo. Pri kategoriji 3 likersko vino se lahko vino po staranju ali med njim alkoholizira ali zvršča z drugimi vini ali odobrenimi dodatnimi proizvodi. Pri kategoriji 1 vino obstaja izjema za „vino de color“ (zvrst iz vina in zgoščenega grozdnega mošta), ki se lahko doda vinu z izrazom „vino generoso“, pridelanemu z oksidativnim zorenjem, da se prilagodi končna barva.

Po Uredbi Komisije (EU) 2019/934 z dne 12. marca 2019 se lahko dodatni proizvodi iz točk (b), (c), (d) in (f) oddelka C.4 specifikacije proizvoda uporabljajo le za pridelavo vina vrste „vino generoso de licor“. Izjema je „vino de color“, ki se lahko doda vinu z izrazom „vino generoso“, pridelanemu z oksidativnim zorenjem, da se prilagodi končna barva.

Podobno se lahko pri likerskem vinu za pridelavo suhega likerskega vina za dokisanje uporabi kalcijev sulfat, pri čemer je treba upoštevati omejitve, določene v veljavni zakonodaji.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vsa vina

Največji donos

Največji donos	11 428
Enota pri največjem donosu	kilogrami grozdja na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO – VIGIRIEGA

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Geografsko območje za vina z ZOP „Jerez-Xérès-Sherry“, ki ga sestavljajo občine Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija in San José del Valle, na vzhodu meji na poldnevnik 5° 49′ zahodno od Greenwicha, na severu pa na severni vzporednik 36° 58′. Manjši vinorodni kraji (*pagos*), ki so priznani kot manjše geografske enote, in njihova natančna razmejitev so na voljo na: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Proizvodi iz kategorije 1 vino in proizvodi iz kategorije 3 likersko vino imajo isto povezavo s svojim poreklom, saj je razlika med njimi omejena na to, ali se uporablja tradicionalni enološki postopek alkoholizacije, ki se lahko v nekaterih zaščitenih vinih nadomesti z drugimi tradicionalnimi tehnikami, kot je *asoleo* (izpostavljanje soncu), da se dosežejo deleži alkohola, ki se zahtevajo za vsako vrsto vina.

Lastnosti vina, na katere močno vplivajo naravni in človeški dejavniki območja, so skupne proizvodom kategorije 1 in kategorije 3, saj imata obe enako povezavo s poreklom, edina razlika med njima pa je morebitna uporaba postopka alkoholizacije.

Geografsko okolje neposredno vpliva na nekatere osnovne lastnosti vina, kot sta delež alkohola in vsebnost kislin, ki sta običajno zmerna, čeprav je to odvisno od posebnih enoloških postopkov, ki se uporabljajo. Na tem območju so pogosta tla, ki se lokalno imenujejo *albariza* in na katerih se pridelujejo vina s posebnim kredastim značajem. So elegantna in mineralna z dobrim telesom ter imajo dober potencial za razvoj skozi čas. Zato je mogoče pridelovati vino z izrazom „vino generoso“, ki se v nekaterih primerih zelo dolgo stara.

Zdrav in kakovosten pridelek, ki odlično dozoreva, je na splošno posledica skoraj popolne odsotnosti padavin v večjem delu rastnega cikla vinske trte, prevladujočih suhih vzhodnikov ter tal *albariza*, ki zadržujejo vlago. Poleg tega se vinogradniki že stoletja ukvarjajo z ugotavljanjem, katere sorte vinske trte so najprimernejše ne le za talne in podnebne razmere, temveč tudi za posebne uporabljene postopke pridelave in staranja. Vse sorte vinske trte, ki se uporabljajo za pridelavo vina in znatno prispevajo k njegovemu edinstvenemu značaju, so že od nekdaj popolnoma prilagojene razmejenemu območju. Najpogosteje zasajena sorta je palomino fino. Vinom daje poudarjen izraz rastišča in dober potencial za staranje. Sorti moscatel de alejandría in pedro ximénez imata višjo vsebnost sladkorjev in kislin, zato sta odlični za pridelavo tradicionalnih naravno sladkih vin ter dajeta tudi značilne primarne arome. Druge uporabljene sorte vinske trte so vedno lokalne in popolnoma prilagojene okolju. Skratka, uporaba tradicionalnih lokalnih sort vpliva na značaj vina in mu daje dober potencial za razvoj med staranjem.

Poleg naravnih dejavnikov je treba poudariti tudi pomen človeških dejavnikov. Ti so ustvarili celo vrsto pristnih pridelovalnih in enoloških postopkov, ki neposredno vplivajo na značaj vina. Med lastnostmi so prevladujoče terciarne arome zaradi biološkega zorenja, velika intenzivnost, uravnoteženost in dolg pookus.

Pri vinu z izrazom „vino generoso“ k biološkemu staranju, tj. staranju pod plastjo kvasovk (*flor*), veliko pripomore tradicionalni dinamični sistem mešanja, imenovan *criaderas y solera*. Pomembna je tudi visoka raven vlage, ki jo zaradi tradicionalne arhitekture na tem območju povečujejo redni nočni vetrovi z Atlantika, ki pihajo skozi vinske kleti. Podnebje je podobno ugodno za vina, ki zorijo oksidativno, saj zmanjšuje naravno izhlapevanje vina, ki se stara v sodih.

Kategorija proizvoda vinske trte

3. Likersko vino

Povzetek povezave

Geografsko okolje neposredno vpliva na nekatere osnovne lastnosti vina, kot sta delež alkohola in vsebnost kislin, ki sta običajno zmerna, čeprav je to odvisno od posebnih enoloških postopkov, ki se uporabljajo. Na tem območju so pogosta tla, ki se lokalno imenujejo *albariza* in na katerih se pridelujejo vina s posebnim kredastim značajem. So elegantna in mineralna z dobrim telesom ter imajo dober potencial za razvoj skozi čas. Zato je mogoče pridelovati vino z izrazom „vino generoso“, ki se v nekaterih primerih zelo dolgo stara.

Zdrav in kakovosten pridelek, ki odlično dozoreva, je na splošno posledica skoraj popolne odsotnosti padavin v večjem delu rastnega cikla vinske trte, prevladujočih suhih vzhodnikov ter tal *albariza*, ki zadržujejo vlago. Poleg tega se vinogradniki že stoletja ukvarjajo z ugotavljanjem, katere sorte vinske trte so najprimernejše ne le za talne in podnebne razmere, temveč tudi za posebne uporabljene postopke pridelave in staranja. Vse sorte vinske trte, ki se uporabljajo za pridelavo vina in znatno prispevajo k njegovemu edinstvenemu značaju, so že od nekdaj popolnoma prilagojene razmejenemu območju. Najpogosteje zasajena sorta je palomino fino. Vinom daje poudarjen izraz rastišča in dober potencial za staranje. Sorti moscatel de alejandría in pedro ximénez imata višjo vsebnost sladkorjev in kislin, zato sta odlični za pridelavo tradicionalnih naravno sladkih vin ter dajeta tudi značilne primarne arome. Druge uporabljene sorte vinske trte so vedno lokalne in popolnoma prilagojene okolju. Skratka, uporaba tradicionalnih lokalnih sort vpliva na značaj vina in mu daje dober potencial za razvoj med staranjem.

Poleg naravnih dejavnikov je treba poudariti tudi pomen človeških dejavnikov. Ti so ustvarili celo vrsto pristnih pridelovalnih in enoloških postopkov, ki neposredno vplivajo na značaj vina. Med lastnostmi so prevladujoče terciarne arome zaradi biološkega zorenja, velika intenzivnost, uravnoteženost in dolg pookus.

Pri vinu z izrazom „vino generoso“ k biološkemu staranju, tj. staranju pod plastjo kvasovk (*flor*), veliko pripomore tradicionalni dinamični sistem mešanja, imenovan *criaderas y solera*. Pomembna je tudi visoka raven vlage, ki jo zaradi tradicionalne arhitekture na tem območju povečujejo redni nočni vetrovi z Atlantika, ki pihajo skozi vinske kleti. Podnebje je podobno ugodno za vina, ki zorijo oksidativno, saj zmanjšuje naravno izhlapevanje vina, ki se stara v sodih.

Glavne sorte vinske trte za naravno sladka vina so zelo aromatične z uravnoteženostjo alkohola in kislin zaradi prevladujočih podnebnih razmer. To omogoča pridelavo vin z znatno vsebnostjo sladkorja, ki pa so kljub temu v ustih zelo uravnotežena. Poleg tega se s tradicionalnim postopkom, imenovanim *asoleo*, pridelujejo vina z večjo koncentracijo sladkorja in kislin, kar jim daje dodatne lastnosti zelo zrelega sadja in posebno oljnato teksturo.

Vina z izrazom „generoso de licor“ se pridelujejo z alkoholizacijo zgoraj navedenih vin. Zato imajo lastnosti osnovnih vin, ki pa so, kot rečeno, tesno povezane z geografskim okoljem. Poleg tega je alkoholizacija sama po sebi stoletna praksa v vinskih kleteh. Njen izvor je povezan tudi z močno tradicijo izvoza iz te vinorodne regije. Trgovci z vinom so potrebovali vina, ustvarjena posebej za zadovoljitev različnih okusov, katerih osnovno vino je vino z izrazom „vino generoso“, ki se meša z naravno sladkimi vini.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

POLNJENJE PRI IZVORU

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Da se ohranijo posebne lastnosti in kakovost vin ter prepreči morebitno poslabšanje organoleptičnih lastnosti zaradi prevoza na druga območja, mora stekleničenje potekati na razmejenem območju proizvodnje.

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Pri označevanju je samostojno naveden eden od naslednjih izrazov, in sicer v taki pisavi in velikosti, da je jasno čitljiv: „Jerez-Xérès-Sherry“ ali „Jerez“ ali „Xérès“ ali „Sherry“.

Vrsta vina je vedno navedena samostojno v eni vrstici z jasno čitljivimi znaki. V isti vrstici poleg nje ne sme biti naveden noben pridevnik. Kadar je vrsta vina sestavljena iz dveh besed, morata biti ti navedeni z isto vrsto in velikostjo črk ter v istem vidnem polju.

Določeni so pogoji za uporabo nekaterih neobveznih izrazov, ki se nanašajo na sladkost, barvo, staranje, poreklo grozdja in način pridelave.

Pri označevanju se mora navedbi manjših geografskih enot (posestev), katerih ime se pojavlja v dveh občinah, dodati ime občine, ki ji posestvo pripada.

Navede se lahko večja geografska enota „Andalucía“.

Po pravilih, ki jih je določil regulativni svet, morajo biti na steklenicah jamstvene oznake, ki jih izda ta svet, ali sekundarne etikete s posebno oznako in alfanumerično identifikacijsko oznako.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

https://lajunta.es/6eno9