C/2026/4549

26.8.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4549)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

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

Referensnummer: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. **Produktens namn**

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedelsfrågor. Generaldirektoratet för livsmedelsfrågor. Avdelningen för kontroll av livsmedelskvalitet och laboratorier för jordbruksbaserade livsmedel.

6. **Klassificering som standardändring**

Den behöriga myndigheten anser att denna ändring av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry är en standardändring. Den kan inte betraktas som en unionsändring, eftersom den inte utgör någon av de situationer som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar, med tanke på att den inte innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen, riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

FÖRÄNDRINGAR AV VINTYPERNA

Beskrivning

Inom kategorin likörviner har beskrivningen av likörviner med uttrycket ”vino generoso de licor” ändrats för att ge den mer tydlighet och anpassa den till den nya definitionen av det skyddade traditionella uttrycket med samma namn.

Denna ändring rör avsnitt B.1 i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV VERKLIG ALKOHOLHALT

Beskrivning

Den lägsta verkliga alkoholhalten för viner med uttrycket ”Fino” (viner av kategorierna 1 och 3) och ”Pale cream” (viner av kategori 3) har sänkts från 15 % till 14 %.

Detta är möjligt, trots att vissa likörviner ingår, eftersom denna skyddade ursprungsbeteckning ingår i förteckningen över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars verkliga alkoholhalt i lagrat vin är minst 14 volymprocent och lägre än 15 volymprocent, i enlighet med avsnitt C i tillägg 1 till bilaga III till kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 av den 12 mars 2019. De produkter som omfattas av detta undantag måste specificeras i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar avsnitt B.2 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR I DEN ORGANOLEPTISKA BESKRIVNINGEN

Beskrivning

Beskrivningen av moscatelvinernas utseende har ändrats, och nyansen ”kastanjebrun” har ersatts av ”svagt gyllengul”.

Denna ändring påverkar avsnitt B.3 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

ÄNDRINGAR AV MAXIMAL PRODUKTION PER HEKTAR

Beskrivning

Hittills har alla druvor från vinodlingar som producerar mer än 14 285 kg/ha kunnat användas för produktion av skyddade viner, men först efter det att de har bearbetats till en av de kompletterande produkter som beskrivs i avsnitt C.4 i produktspecifikationen. Genom denna ändring sänks gränsen till 12 570 kg/ha. Denna nya gräns kommer dock inte att träda i kraft förrän regleringsåret 2028/2029. Fram till dess kommer gränsen på 14 285 kg/ha att fortsätta att gälla.

Dessutom har det förtydligats att den maximala produktionen per hektar får avse färska druvor eller soltorkade druvor.

Det har dessutom blivit möjligt för tillsynsnämnden att beroende på omständigheterna komma överens om att sänka den maximala produktionsgränsen för varje regleringsår med upp till 20 %. Ett sådant avtal måste antas före den 1 oktober föregående regleringsår.

Denna ändring avser avsnitten E och H.2 och tilläggs-/övergångsbestämmelserna i produktspecifikationen. Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

NYA MINDRE GEOGRAFISKA ENHETER

Beskrivning

Bilaga 2 (Förteckning över vingårdar i det avgränsade området [mindre geografiska enheter]) till produktspecifikationen har ändrats för att lägga till följande vingårdar: ”Torre de Cera” i Jerez de la Frontera och ”Encinilla-Grija” och ”Loma de Vejines” i kommunen Lebrija.

Denna ändring avser bilaga 2 till produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet eftersom informationen om dessa mindre geografiska enheter på grund av storleken tillhandahålls via den länk som redan fanns i det sammanfattande dokumentet.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

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

Referensnummer: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. **Namn**

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

3. Likörvin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vin (viner med uttrycket ”vino generoso”)

Organoleptiska egenskaper

Utseende

— ”Fino”: klart med en ton som varierar mellan halmgul och bärnstensfärgad.

— ”Amontillado”: klart med en ton som varierar från svagt gyllengul till bärnstensfärgad.

— ”Oloroso”: klart med en ton som varierar från mörkt guldgul till mörkt mahognyfärgad.

— ”Palo cortado”: klart med en ton som varierar från mörkt guldgul till mörkt mahognyfärgad.

Doft

— ”Fino”: Vinet ska ha minst två av följande aromer som är typiska för biologisk lagring: gröna äpplen, nötter eller jäst (färsk bröddeg). Det kan också ha inslag av fint trä som har absorberat vin.

— ”Amontillado”: nötter och/eller växter samt fint trä som har absorberat vin.

— ”Oloroso”: nötter och fint trä som har absorberat vin, kan ha karamelliserade toner och/eller aromer av fernissa.

— ”Palo cortado”: nötter och fint trä som har absorberat vin, kan ha inslag av citrus och/eller mjölksyra.

Smak

— ”Fino”: torr, kan vara något syrlig och bitter.

— ”Amontillado”: torr och balanserad, kan vara något syrlig.

— ”Oloroso”: torr och balanserad.

— ”Palo cortado”: torr och balanserad.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Verklig alkoholhalt (i volymprocent):

”Fino”: ≥ 14 ≤ 17

”Amontillado”: ≥ 16 ≤ 22

”Oloroso”: ≥ 17 ≤ 22

”Palo cortado”: ≥ 17 ≤ 22

Total sockerhalt (g/l) uttryckt som glukos + fruktos: ≤ 4

Viner med uttrycket ”vino generoso” med ”kvalificerad ålder” som lagras särskilt länge, mer än tolv år, kan ha halter av flyktiga syror på upp till 35 mekv/l. De kan även ha en sockerhalt på upp till 9 gram per liter, om den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte underskrider sockerhalten med mer än 2 gram per liter.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Likörvin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Viner med uttrycket ”vino generoso”:

— ”Fino”: klart med en ton som varierar mellan halmgul och bärnstensfärgad.

— ”Amontillado”: klart med en ton som varierar från svagt gyllengul till bärnstensfärgad.

— ”Oloroso”: klart med en ton som varierar från mörkt guldgul till mörkt mahognyfärgad.

— ”Palo cortado”: klart med en ton som varierar från mörkt guldgul till mörkt mahognyfärgad.

Naturligt sött vin:

— ”Moscatel”: ton som varierar från svagt gyllengul till mörkt mahognyfärgad.

— ”Pedro ximénez”: elfenbenstoner av varierande intensitet.

— ”Dulce”: ton som varierar från gyllene till elfenbensfärgad.

Likörviner med uttrycket ”vino generoso de licor”:

— ”Pale dry”: klart med en ton som varierar mellan halmgul och gyllengul.

— ”Pale cream”: klart med en ton som varierar mellan halmgul och gyllengul.

— ”Medium”: ton som varierar från bärnstensfärgad till mörkt kastanjebrun.

— ”Cream”: ton som varierar från kastanjebrun till mörkt mahognyfärgad.

Doft

Viner med uttrycket ”vino generoso”:

— ”Fino”: Vinet ska ha minst två av följande aromer som är typiska för biologisk lagring: gröna äpplen, nötter eller jäst (färsk bröddeg). Det kan också ha inslag av fint trä som har absorberat vin.

— ”Amontillado”: nötter och/eller växter samt fint trä som har absorberat vin.

— ”Oloroso”: nötter och fint trä som har absorberat vin, kan ha karamelliserade toner och/eller aromer av fernissa.

— ”Palo cortado”: nötter och fint trä som har absorberat vin, kan ha inslag av citrus och/eller mjölksyra.

Naturligt sött vin:

— ”Moscatel”: vita blommor och/eller toner av citrusfrukter.

— ”Pedro ximénez”: främst russinaromer.

— ”Dulce”: honungsaromer.

Likörviner med uttrycket ”vino generoso de licor”:

— ”Pale dry”: nötter och/eller jäst (färsk bröddeg).

— ”Pale cream”: nötter och/eller jäst (färsk bröddeg).

— ”Medium”: karamelliserade toner och/eller inslag av nötter.

— ”Cream”: nötter, med toner av karamell och/eller russin.

Smak

Viner med uttrycket ”vino generoso”:

— ”Fino”: torr, kan vara något syrlig och bitter.

— ”Amontillado”: torr och balanserad, kan vara något syrlig.

— ”Oloroso”: torr och balanserad.

— ”Palo cortado”: torr och balanserad.

Naturligt sött vin:

— ”Moscatel”: söt men balanserad.

— ”Pedro ximénez”: mycket söt men balanserad.

— ”Dulce”: söt men balanserad.

Likörviner med uttrycket ”vino generoso de licor”:

— ”Pale dry”: något söt.

— ”Pale cream”: söt.

— ”Medium”: något söt.

— ”Cream”: söt men balanserad.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Verklig alkoholhalt (volymprocent) och total sockerhalt (g/l), uttryckt som glukos + fruktos:

”Fino”: ≥ 14 ≤ 17 och ≤ 4

”Amontillado”: ≥ 16 ≤ 22 och ≤ 4

”Oloroso”: ≥ 17 ≤ 22 och ≤ 4

”Palo cortado”: ≥ 17 ≤ 22 och ≤ 4

”Pale dry”: ≥ 15 ≤ 22 och ≥ 4 < 50

”Pale cream”: ≥ 14 ≤ 22 och ≥ 50 < 115

”Medium”: ≥ 15 ≤ 22 och ≥ 4 < 115

”Cream”: ≥ 15 ≤ 22 och ≥ 115 ≤ 140

”Pedro ximénez”: ≥ 15 ≤ 22 och ≥ 212

”Moscatel”: ≥ 15 ≤ 22 och ≥ 160

”Dulce”: ≥ 15 ≤ 22 och ≥ 160

Viner med uttrycket ”vino generoso” med ”kvalificerad ålder” som lagras särskilt länge, mer än tolv år, kan ha halter av flyktiga syror på upp till 35 mekv/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Rättigheten att framställa viner som omfattas av denna beteckning uppgår till högst 70 liter vin per 100 kg druvor. Alla vinprodukter som mognar måste lagras på ekfat med en kapacitet på högst 1 000 liter. Alla viner måste ha en genomsnittsålder på minst två år för att få släppas ut på marknaden. När det gäller kategori 3 ”Likörvin” får vinerna efter eller under lagringsprocessen förstärkas eller blandas med andra viner eller med godkända kompletterande produkter. När det gäller kategori 1 ”Vin” finns det ett undantag för ”vino de color” (en blandning av vin och koncentrerad druvmust) som får tillsättas i viner med uttrycket ”vino generoso” som framställs genom oxidativ lagring, för att anpassa den slutliga färgen.

I enlighet med kommissionens förordning (EU) 2019/934 av den 12 mars 2019 får de kompletterande produkter som anges i punkterna b, c, d och f i avsnitt C.4 i produktspecifikationen endast användas för att framställa viner av typen ”vino generoso de licor”. Undantaget är ”vino de color”, som får tillsättas i viner med uttrycket ”vino generoso” som framställs genom oxidativ lagring, för att anpassa den slutliga färgen.

Kalciumsulfat får användas för syrning vid framställning av torra likörviner, enligt de gränser som fastställts i tillämplig lagstiftning.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Alla viner

Högsta avkastning

Högsta avkastning:	11 428
Enhet för högsta avkastning:	kg druvor per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— BEBA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— PALOMINO

— PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PERRUNO

— VIJARIEGO BLANCO – VIGIRIEGA

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det geografiska området för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jerez-Xérès-Sherry” består av kommunerna Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija och San José del Valle, som ligger i ett område som i öst gränsar till längdgraden 5° 49’ väster om Greenwich och i norr till breddgrad 36° 58’. De ”pagos” (vingårdar) som betraktas som mindre geografiska enheter, och deras exakta avgränsningar, finns på https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Produkter i kategori 1 ”Vin” och produkter i kategori 3 ”Likörvin” har samma samband ursprunget, eftersom skillnaden dem emellan är begränsad till huruvida den traditionella oenologiska metoden med förstärkning används eller inte. För vissa skyddade viner kan denna metod ersättas med andra traditionella metoder såsom ”asoleo” (soltorkning) för att uppnå önskad alkoholhalt i varje vintyp.

Vinernas egenskaper påverkas kraftigt av områdets naturliga och mänskliga faktorer och är desamma för produkter i såväl kategori 1 som kategori 3, eftersom båda har samma samband med ursprunget och den enda skillnaden dem emellan är huruvida de förstärkts eller inte.

Den geografiska miljön har en direkt inverkan på vissa grundläggande egenskaper hos vinerna, såsom alkoholhalt och syrahalt. Dessa är oftast måttliga, men de beror också på vilka vinodlingsmetoder som tillämpas. Jordmånen i regionen är lokalt känd som ”albariza” och ger viner med en karakteristisk kalkhaltig karaktär. Vinerna är eleganta och smakrika med god fyllighet, och de har stor potential att utvecklas över tid. Detta gör det möjligt att framställa viner med uttrycket ”vino generoso” som i vissa fall lagras under exceptionellt lång tid.

De friska skördarna av hög kvalitet och utmärkt mognadsgrad härrör från den nästan fullständiga avsaknaden av nederbörd under större delen av vinstockarnas odlingscykel, de torra östliga vindarna och ”albariza”-jordens vattenhållningsförmåga. Vinodlarna har dessutom i flera århundraden arbetat med att identifiera de druvsorter som är bäst lämpade inte bara för jordmåns- och klimatförhållandena utan också för de särskilda produktions- och lagringsprocesserna. Samtliga druvsorter som används för att framställa vinerna, och som i hög grad bidrar till deras unika karaktär, har sedan urminnes tider varit fullt anpassade till det avgränsade området. Den huvudsakliga druvsorten uttryckt i kvantitet är ”palomino fino”. Den ger vinerna ett intensivt uttryck av områdets terroir och god lagringskapacitet. ”Moscatel de alejandría” och ”pedro ximénez” är druvsorter med högre socker- och syrahalt, vilket gör dem utmärkta för framställning av traditionella naturligt söta viner och dessutom ger dem deras karakteristiska primäraromer. Övriga använda druvsorter är alltid från lokalområdet och helt anpassade till miljön. Sammanfattningsvis påverkar användningen av traditionella lokala druvsorter vinernas karaktär och ger dem stor utvecklingspotential under lagringen.

Förutom de naturliga faktorerna måste också betydelsen av mänskliga faktorer betonas, eftersom de har skapat en hel uppsättning originella vinodlingsmetoder och oenologiska metoder som direkt påverkar vinernas karaktär. Till egenskaperna hör de dominerande tertiära aromerna från biologisk lagring, hög intensitet, balans och lång eftersmak.

När det gäller viner med uttrycket ”vino generoso” fungerar biologisk lagring, dvs. lagring under ”flor”, utomordentligt väl i det traditionella dynamiska systemet för blandning som går under benämningen ”criaderas y solera”. Den höga luftfuktigheten som tack vare den traditionella arkitekturen i regionen förstärks av de regelbundna nattliga brisar från Atlanten som blåser genom vingårdarna är också av stor betydelse. Klimatet är gynnsamt för viner som genomgår oxidativ lagring, eftersom det minskar den naturliga avdunstningen av det vin som lagras på fat.

Kategori av vinprodukter

3. Likörvin

Sammanfattning av sambandet

Den geografiska miljön har en direkt inverkan på vissa grundläggande egenskaper hos vinerna, såsom alkoholhalt och syrahalt. Dessa är oftast måttliga, men de beror också på vilka vinodlingsmetoder som tillämpas. Jordmånen i regionen är lokalt känd som ”albariza” och ger viner med en karakteristisk kalkhaltig karaktär. Vinerna är eleganta och smakrika med god fyllighet, och de har stor potential att utvecklas över tid. Detta gör det möjligt att framställa viner med uttrycket ”vino generoso” som i vissa fall lagras under exceptionellt lång tid.

De friska skördarna av hög kvalitet och utmärkt mognadsgrad härrör från den nästan fullständiga avsaknaden av nederbörd under större delen av vinstockarnas odlingscykel, de torra östliga vindarna och ”albariza”-jordens vattenhållningsförmåga. Vinodlarna har dessutom i flera århundraden arbetat med att identifiera de druvsorter som är bäst lämpade inte bara för jordmåns- och klimatförhållandena utan också för de särskilda produktions- och lagringsprocesserna. Samtliga druvsorter som används för att framställa vinerna, och som i hög grad bidrar till deras unika karaktär, har sedan urminnes tider varit fullt anpassade till det avgränsade området. Den huvudsakliga druvsorten uttryckt i kvantitet är ”palomino fino”. Den ger vinerna ett intensivt uttryck av områdets terroir och god lagringskapacitet. ”Moscatel de alejandría” och ”pedro ximénez” är druvsorter med högre socker- och syrahalt, vilket gör dem utmärkta för framställning av traditionella naturligt söta viner och dessutom ger dem deras karakteristiska primäraromer. Övriga använda druvsorter är alltid från lokalområdet och helt anpassade till miljön. Sammanfattningsvis påverkar användningen av traditionella lokala druvsorter vinernas karaktär och ger dem stor utvecklingspotential under lagringen.

Förutom de naturliga faktorerna måste också betydelsen av mänskliga faktorer betonas, eftersom de har skapat en hel uppsättning originella vinodlingsmetoder och oenologiska metoder som direkt påverkar vinernas karaktär. Till egenskaperna hör de dominerande tertiära aromerna från biologisk lagring, hög intensitet, balans och lång eftersmak.

När det gäller viner med uttrycket ”vino generoso” fungerar biologisk lagring, dvs. lagring under ”flor”, utomordentligt väl i det traditionella dynamiska systemet för blandning som går under benämningen ”criaderas y solera”. Den höga luftfuktigheten som tack vare den traditionella arkitekturen i regionen förstärks av de regelbundna nattliga brisar från Atlanten som blåser genom vingårdarna är också av stor betydelse. Klimatet är gynnsamt för viner som genomgår oxidativ lagring, eftersom det minskar den naturliga avdunstningen av det vin som lagras på fat.

När det gäller naturligt söta viner är de huvudsakliga druvsorterna mycket aromatiska, med en god balans mellan alkohol och syra till följd av de rådande klimatförhållandena. Detta gör det möjligt att framställa viner med hög sockerhalt, men som trots detta har en mycket balanserad smak. Dessutom ger den traditionella metoden ”asoleo” viner med en högre koncentration av både socker och syra, vilket ger dem ytterligare egenskaper av mycket mogen frukt och en särskild oljighet.

Slutligen framställs viner med uttrycket ”vino generoso de licor” genom förstärkning av de ovannämnda vinerna. De har därför samma egenskaper som de viner som, vilket vi har sett, har ett nära samband med den geografiska omgivningen. Dessutom är förstärkning i sig en uråldrig metod i vinerierna. Dess ursprung är också förenat med det vinproducerande områdets starka tradition av export. Vinhandlarna behövde viner som ”tagits fram” för att tillgodose olika smaker, baserade på viner med uttrycket ”vino generoso” som blandats med naturligt söta viner.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

FÖRPACKNING VID KÄLLAN

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

För att säkerställa bevarandet av vinernas särskilda egenskaper och kvalitet samt förhindra potentiell försämring av de organoleptiska kvaliteterna som transporter från andra områden kan medföra, måste tappningen ske inom det avgränsade produktionsområdet.

Rubrik för kravet/undantaget

MÄRKNING

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Ett av följande uttryck ska anges i märkningen separat, med bokstäver och en storlek som gör det tydligt läsbart: ”Jerez-Xérès-Sherry” eller ”Jerez” eller ”Xérès” eller ”Sherry”.

Vintypen ska alltid anges på en enda rad, separat, med tydligt läsbara bokstäver. Den får inte åtföljas av ett adjektiv på samma rad. Om vintypen består av två ord måste de anges med samma typsnitt och storlek och i samma synfält.

Det finns regler för användningen av vissa frivilliga uttryck som rör sötma, färg, lagring, druvornas ursprung och produktionsmetoden.

Hänvisningar i märkningen till mindre geografiska enheter (vingårdar) vars namn finns i två kommuner måste åtföljas av namnet på den kommun där vingården ligger.

Den större geografiska enheten ”Andalucía” får anges.

Flaskorna måste märkas med kvalitetsmärkningar utfärdade av tillsynsnämnden eller sekundäretiketter med ett utpräglat märke och en alfanumerisk identifieringskod, i enlighet med de regler som fastställts av tillsynsnämnden.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

https://lajunta.es/6eno9