C/2025/2129

8.4.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/2129)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

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

PDO-ES-A1483-AM05

Datum der Antragstellung: 28.11.2023

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ y „Vinagre de Jerez“ (Kontrollstelle für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“)

Gemäß dem Erlass des Regionalministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und ländliche Entwicklung vom 12. Februar 2018 ist die Verwaltungseinrichtung für die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“ und „Vinagre de Jerez“ die Kontrollstelle. Gemäß Artikel 21 Absatz 2 Buchstabe a des Gesetzes 10/2007 vom 26. November 2007 über den Schutz des Ursprungs und der Qualität der andalusischen Weine ist sie dafür zuständig, Änderungen an den Produktspezifikationen vorzuschlagen.

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Begründung der Änderung

3.1. *Aufnahme einer neuen Erzeugniskategorie*

Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation sowie Punkt 3 (Kategorien von Weinbauerzeugnissen) und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments wurden geändert, um die Kategorie „Wein“ neben der bestehenden Kategorie „Likörwein“ aufzunehmen.

Abschnitt B.1 (Arten von Wein) der Produktspezifikation wurde geändert, um die Kategorie 1 „Wein“ aufzunehmen, die wie folgt lautet:

„1. Wein gemäß Anhang VII Teil II Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 oder etwaiger Rechtsvorschriften, die diese ersetzen.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Weine mit der Bezeichnung ‚Generoso' sind trockene Likörweine, die aus den für ‚Generoso'-Weine nach Abschnitt F zugelassenen Rebsorten gemäß der geltenden Definition dieses traditionellen Begriffs gewonnen werden. Sie altern durchschnittlich mindestens 2 Jahre lang. Die Weine können je nach Art des Ausbaus oder der Alterung folgenden Weinarten zugeordnet werden:

— ‚Fino': ausschließlich biologisch gealterter Wein;

— ‚Amontillado': Wein, bei dem der Alterungsprozess die biologische Alterung mit anschließender oxidativer Alterung umfasst;

— ‚Palo Cortado': Wein, der hauptsächlich oxidativ altert, nachdem der erste ‚Flor' (Hefefilm) abgestorben ist;

— ‚Oloroso': Wein, der ausschließlich oxidativ altert, nachdem der erste ‚Flor' abgestorben ist."

Unter Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments wurde für die Kategorie 1 „Wein" Folgendes aufgenommen:

„Bei den Weinen handelt es sich um ‚Generoso'-Weine (trockene Likörweine) mit einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von höchstens 4 g/l, einschließlich der Arten ‚Fino', ‚Amontillado', ‚Oloroso' und ‚Palo Cortado'."

Die Anreicherung (der Zusatz von Alkohol) ist ein önologisches Verfahren, bei dem die Erzeuger die Alterung der Weine auf zwei mögliche Arten steuern: entweder in Richtung der sogenannten biologischen Alterung bei einem Alkoholgehalt von 15 % oder etwas darüber, um die „Flor"-Schicht zu erhalten, oder in Richtung einer oxidativen Alterung bei einem Alkoholgehalt von 17 % oder mehr, wodurch der „Flor" zerstört wird.

Bei der biologischen Alterung ist der Mindestalkoholgehalt von 15 % auch dadurch gerechtfertigt, dass die Weine vor bakterieller Kontamination geschützt werden müssen. Eine solche Kontamination stellt angesichts des für das Gebiet typischen Mikroklimas und der Tatsache, dass die Fässer Sauerstoff enthalten müssen (was wiederum dadurch begründet ist, dass die „Flor"-Hefen aerob sind), ein echtes Risiko dar.

Die vom Klimawandel mit sich gebrachten Bedingungen führen dazu, dass die Weine inzwischen nach der Gärung oft einen natürlichen Alkoholgehalt von nahezu oder sogar über 15 % vol erreichen. Zusammen mit dem traditionellen Verfahren „Asoleo" (Trocknen der geernteten Trauben in der Sonne) können die Moste den für die beschriebenen Alterungsprozesse erforderlichen Mindestgehalt erreichen, ohne dass eine Anreicherung erforderlich ist.

Darüber hinaus hat sich gezeigt, dass der Verzicht auf die Anreicherung keine Auswirkungen auf die in der Spezifikation beschriebenen organoleptischen Eigenschaften der Weine hat.

3.2. *Ausnahmeregelung für die Alterung von Weinen des Typs „Fino"*

Abschnitt C.3 (Alterung oder Ausbau) der Produktspezifikation und Punkt 4 (Beschreibung des Weins/der Weine) des Einzigen Dokuments wurden geändert, um die folgende Ausnahmeregelung für den Typ „Fino" aufzunehmen:

„Geschützte Weine vom Typ ‚Fino' dürfen an allen Orten, die zu dem in Abschnitt D.1 abgegrenzten Gebiet gehören, den Alterungsprozess durchlaufen, mit Ausnahme von Sanlúcar de Barrameda."

Auch wurde die Definition von „Fino Viejo" in ähnlicher Weise geändert, um die gleiche Ausnahmeregelung für die Alterung aufzunehmen:

„a) ‚Fino Viejo'. ‚Fino' mit einer durchschnittlichen Mindestalterungszeit von 7 Jahren in Kellereien, die in einer der Gemeinden des abgegrenzten Gebiets liegen, mit Ausnahme von Sanlúcar de Barrameda. Der Wein weist leichte Anzeichen von Oxidation auf, die auf die ausgedehnte Alterung zurückzuführen sind."

Die biologisch gealterten Weine aus Sanlúcar de Barrameda weisen aufgrund der besonderen Anbau- und Klimabedingungen des Gebiets besondere Merkmale auf und sind durch die g. U. „Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda" entsprechend geschützt.

3.3. *Änderung des Zusammenhangs, die durch die Einführung einer neuen Erzeugniskategorie erforderlich wird*

Der erste Absatz von Abschnitt G (Kausaler Zusammenhang zwischen dem geografischem Gebiet und der Qualität der Weine) der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

„Die Merkmale der geschützten Erzeugnisse werden stark durch die natürlichen und menschlichen Faktoren beeinflusst, die das geografische Gebiet kennzeichnen, aus dem die Erzeugnisse stammen. Die Erzeugnisse der Kategorie 1 ‚Wein' und der Kategorie 3 ‚Likörwein' weisen denselben Zusammenhang mit ihrem Ursprung auf, da sich der Unterschied zwischen ihnen darauf beschränkt, ob das traditionelle önologische Verfahren der Anreicherung angewandt wird oder nicht. Dieses kann bei bestimmten geschützten Weinen durch andere traditionelle Verfahren wie ‚Asoleo' (Sonnentrocknung) ersetzt werden, um den für die jeweilige Weinart erforderlichen Alkoholgehalt zu erreichen."

Im Gegenzug wurde in Punkt 8 (Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge) des Einzigen Dokuments ein Verweis auf die Kategorie „Wein" aufgenommen.

Diese Änderungen wurden vorgenommen, um den Wortlaut an die beiden in Abschnitt B (Beschreibung des Weins) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien anzugleichen.

3.4. *Neue Anforderung an Kellereien*

In Abschnitt H.4 (Anforderungen an registrierte Kellereien) der Produktspezifikation wird Nummer 2 wie folgt geändert, um die Einschränkung für die Art „Fino" aufzunehmen:

„2. Die in Sanlúcar de Barrameda ansässigen Kellereien können die Bestände an biologisch gealtertem Wein zur Erzeugung von ‚Generoso'-Weinen (im Gegensatz zu ‚Fino'-Weinen) oder zur Erzeugung von ‚Generoso de licor'-Weinen verwenden."

Die biologisch gealterten Weine aus Sanlúcar de Barrameda weisen besondere Merkmale auf und sind durch die g. U. „Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda" entsprechend geschützt.

3.5. *Regeln für die Verwendung des Begriffs „Reserva"*

In Anhang 3 (Kennzeichnung von Weinen mit der g. U. „Jerez - Xérès - Sherry") wird Abschnitt B (fakultative Angaben) Nummer 5 Buchstabe e (Angaben zur Alterung) wie folgt geändert:

„e) Im Falle der Kategorie 3 ‚Likörwein' können der Begriff ‚Reserva' oder andere ähnliche Begriffe für besonders lang gealterte Weine verwendet werden. Im Falle der Kategorie 1 ‚Wein' darf dieser Begriff nur dann verwendet werden, wenn er Teil der von der Kellerei eingetragenen Marke ist und wenn die Marke vor der ersten Veröffentlichung der Vorschriften für den Begriff ‚Reserva' eingetragen wurde."

Der Wortlaut wurde an die beiden in Abschnitt B.1 (Arten von Wein) der Produktspezifikation genannten Erzeugniskategorien angeglichen.

3.6. *Übergangsbestimmung zur Ausnahmeregelung für die Alterung von „Fino"-Wein*

Die Zusatz-/Übergangsbestimmungen wurden geändert, Übergangsbestimmungen, die Ende 2023 nicht mehr in Kraft sein werden, wurden gestrichen, und die folgende Bestimmung wurde eingefügt:

„4. Abweichend von Abschnitt C.3 dürfen Weinbestände, die in den Kellereien von Sanlúcar de Barrameda einen biologischen Alterungsprozess durchlaufen, bis zum 31. Dezember 2030 weiterhin für die Erzeugung von ‚Fino'-Wein verwendet werden."

Es wird eine Übergangszeit festgelegt, um den Kellereien in Sanlúcar de Barrameda die Möglichkeit zu geben, sich anzupassen und ihre vorhandenen Bestände an „Fino"-Wein abzubauen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

4.1. *Wein*

Folgende Weine fallen in den Geltungsbereich: „Generoso"-Weine (trockene Likörweine) mit einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von höchstens 4 g/l, einschließlich der Arten „Fino", „Amontillado", „Oloroso" und „Palo Cortado".

Geschützte Weine vom Typ „Fino" dürfen an allen Orten, die zu dem in Abschnitt D.1 abgegrenzten Gebiet gehören, den Alterungsprozess durchlaufen, mit Ausnahme von Sanlúcar de Barrameda.

Fino

Aussehen: klar, mit strohgelben bis bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: Der Wein muss mindestens zwei der folgenden für die biologische Alterung typischen Aromen aufweisen: grüner Apfel, Nüsse oder Hefe (frischer Brotteig). Er kann auch Noten von Edelholz aufweisen, das mit Wein belegt wurde. Geschmack: trocken, eventuell leicht säuerlich und bitter.

Amontillado

Aussehen: klar, mit blassgoldenen bis bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: Nüsse und/oder Pflanzen sowie Edelholz, das mit Wein belegt wurde. Geschmack: trocken und ausgewogen, eventuell leicht säuerlich.

Oloroso

Aussehen: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann karamellisierte Noten und/oder Aromen von Lack aufweisen. Geschmack: trocken und ausgewogen.

Palo Cortado

Aussehen: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann Zitronen- und/oder milchige Noten aufweisen. Geschmack: trocken und ausgewogen.

* Nicht definierte analytische Parameter müssen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4.2. *Likörwein*

Bei den Likörweinen handelt es sich um „Generoso"-Weine (mit Alkohol angereicherte Weine) mit einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von höchstens 4 g/l, einschließlich der Arten „Fino", „Amontillado", „Oloroso" und „Palo Cortado", sowie „dulce natural" (natürlich gesüßte) Weine mit einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von mindestens 160 g/l, einschließlich der Arten „Dulce", „Moscatel" und „Pedro Ximénez", sowie „Generoso de licor" (angereicherte und gesüßte Weine) mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol und einem Gehalt an reduzierenden Zuckern von mindestens 4 g/l, einschließlich der Arten „Pale Dry", „Medium", „Pale Cream" und „Cream".

Geschützte Weine vom Typ „Fino" dürfen an allen Orten, die zu dem in Abschnitt D.1 abgegrenzten Gebiet gehören, den Alterungsprozess durchlaufen, mit Ausnahme von Sanlúcar de Barrameda.

Fino

Aussehen: klar, mit strohgelben bis bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: Der Wein muss mindestens zwei der folgenden für die biologische Alterung typischen Aromen aufweisen: grüner Apfel, Nüsse oder Hefe (frischer Brotteig). Er kann auch Noten von Edelholz aufweisen, das mit Wein belegt wurde. Geschmack: trocken, eventuell leicht säuerlich und bitter.

Amontillado

Aussehen: klar, mit blassgoldenen bis bernsteinfarbenen Tönen. Geruch: Nüsse und/oder Pflanzen sowie Edelholz, das mit Wein belegt wurde. Geschmack: trocken und ausgewogen, eventuell leicht säuerlich.

Oloroso

Aussehen: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann karamellisierte Noten und/oder Aromen von Lack aufweisen. Geschmack: trocken und ausgewogen.

Palo Cortado

Aussehen: klar, mit Tönen, die von Altgold bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse und Edelholz, das mit Wein belegt wurde, kann Zitrus- und/oder milchige Noten aufweisen. Geschmack: trocken und ausgewogen.

Moscatel

Aussehen: Töne, die von Kastanie bis zu tief dunklem Mahagoni reichen. Geruch: weiße Blüten und/oder Zitrusnoten. Geschmack: süß, aber ausgewogen.

Pedro Ximénez

Aussehen: Ebenholztöne unterschiedlicher Intensität. Geruch: überwiegend Rosinenaromen. Geschmack: sehr süß, aber ausgewogen.

Dulce

Aussehen: Töne, die von Gold bis Ebenholz reichen. Geruch: Honigaromen. Geschmack: süß, aber ausgewogen.

Pale Dry

Aussehen: Töne von Strohgelb bis Golden. Geruch: Nüsse und/oder Hefe (frischer Brotteig). Geschmack: leicht süß.

Pale Cream

Aussehen: Töne von Strohgelb bis Golden. Geruch: Nüsse und/oder Hefe (frischer Brotteig). Geschmack: süß.

Medium

Aussehen: Töne von Bernstein bis zu dunkler Kastanie. Geruch: karamellisierte und/oder nussige Noten. Geschmack: leicht süß.

Cream

Aussehen: Töne, die von Kastanie bis zu dunklem Mahagoni reichen. Geruch: Nüsse, mit Noten von Karamell und/oder Rosinen. Geschmack: süß, aber ausgewogen.

* Nicht definierte analytische Parameter müssen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte liegen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Spezifische önologische Verfahren*

Die Erzeugung von Wein mit dieser Bezeichnung ist auf 70 l Wein je 100 kg Trauben begrenzt. Sämtliche Ausbauweinbestände müssen in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von maximal 1 000 l gelagert werden. Als Voraussetzung für das Inverkehrbringen der Weine gilt ein Durchschnittsalter von mindestens zwei Jahren. Im Falle der Kategorie 3 „Likörwein" dürfen die Weine nach oder während der Alterung mit anderen Weinen oder mit zugelassenen ergänzenden Erzeugnissen angereichert oder verschnitten werden. Im Falle der Kategorie 1 „Wein" gibt es eine Ausnahme für „vino de color" (Verschnitt aus Wein und konzentriertem Traubenmost), der durch oxidative Alterung erzeugten „Generoso"-Weinen zugesetzt werden kann, um den gewünschten endgültigen Farbton zu erhalten.

Gemäß der Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 dürfen die in Abschnitt C.4 der Produktspezifikation unter den Buchstaben b, c, d und f genannten ergänzenden Erzeugnisse nur zur Erzeugung von „vino generoso de licor" verwendet werden. Eine Ausnahme bildet der „vino de color", der durch oxidative Alterung erzeugten „Generoso"-Weinen zugesetzt werden kann, um den gewünschten endgültigen Farbton zu erhalten.

Zudem kann zur Säuerung von trockenen Likörweinen Calciumsulfat verwendet werden, wobei die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerte einzuhalten sind.

b) *Höchsterträge*

11 428 Kilogramm Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet der Weine mit der g. U. „Jerez-Xérès-Sherry" umfasst die Gemeinden Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija und San José del Valle in einem Gebiet, dessen östliche Grenze bei 5° 49' westlicher Länge und dessen nördliche Grenze bei 36° 58' nördlicher Breite liegt.

Die Rebflurstücke („pagos"), die als kleinere geografischen Einheiten anerkannt sind, sowie deren exakte Abgrenzung sind unter folgendem Link abrufbar: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

7. **Keltertraubensorte(n)**

BEBA - EVA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PERRUNO

VIJARIEGO BLANCO - VIGIRIEGA

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Weine und Likörweine

Die Erzeugnisse der Kategorie 1 „Wein“ und der Kategorie 3 „Likörwein“ weisen denselben Zusammenhang mit ihrem Ursprung auf, da sich der Unterschied zwischen ihnen darauf beschränkt, ob das traditionelle önologische Verfahren der Anreicherung angewandt wird oder nicht. Dieses kann bei bestimmten geschützten Weinen durch andere traditionelle Verfahren wie „Asoleo“ (Sonnentrocknen) ersetzt werden, um den für die jeweilige Weinart erforderlichen Alkoholgehalt zu erreichen.

Die Merkmale der Weine werden stark von den natürlichen und menschlichen Faktoren des Gebiets beeinflusst und sind sowohl den Erzeugnissen der Kategorie 1 als auch den Erzeugnissen der Kategorie 3 eigen, da beide denselben Zusammenhang mit dem Ursprung aufweisen. Der einzige Unterschied zwischen ihnen besteht darin, ob das Verfahren der Anreicherung angewendet wird oder nicht.

Die geografischen Gegebenheiten wirken sich unmittelbar auf bestimmte grundlegende Merkmale der Weine aus, z. B. den Alkoholgehalt und den Säuregrad. Diese sind in der Regel moderat, hängen im Einzelnen jedoch von den spezifischen Weinbauverfahren ab. Die in der Region vorherrschenden Böden werden in der Gegend als „Albariza“ bezeichnet und bringen Weine mit einem ausgeprägt kalkhaltigen Charakter hervor. Sie sind elegant und aromatisch, haben einen guten Körper und einen moderaten Säuregehalt und verfügen über ein großes Potenzial, sich im Laufe der Zeit zu entwickeln. Dies ermöglicht die Erzeugung von „Generoso“-Weinen, die in einigen Fällen außergewöhnlich lange altern.

Generell lässt sich festhalten, dass die gesunden und hochwertigen Ernten von ausgezeichneter Reife dem nahezu vollständigen Fehlen von Niederschlägen während des überwiegenden Teils des Wachstumszyklus der Reben, den vorherrschenden trockenen Ostwinden und dem hohen Wasserrückhaltevermögen der „Albariza“-Böden zu verdanken sind. Darüber hinaus sind die Winzer seit Jahrhunderten damit beschäftigt, die Rebsorten zu ermitteln, die sich am besten für die Boden- und Klimabedingungen, aber auch für die besonderen Erzeugungs- und Alterungsprozesse eignen, denen sie ausgesetzt werden. Alle für die Erzeugung der Weine verwendeten Rebsorten, die wesentlich zu ihrem einzigartigen Charakter beitragen, sind seit jeher perfekt an das abgegrenzte Gebiet angepasst. Die mengenmäßig wichtigste Sorte ist Palomino Fino. Sie sorgt dafür, dass das Terroir in den Weinen intensiv zur Geltung kommt, und verleiht den Weinen eine sehr gute Alterungsfähigkeit. Moscatel de Alejandría und Pedro Ximénez sind Rebsorten mit einem höheren Zucker- und Säuregehalt, die sich hervorragend für die Erzeugung traditioneller natürlicher Süßweine eignen und zudem die charakteristischen Primäraromen hervorbringen. Bei den anderen verwendeten Sorten handelt es sich durchgehend um heimische Sorten, die optimal an die Umwelt angepasst sind. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Verwendung traditioneller heimischer Rebsorten den Charakter der Weine prägt und ihnen ein großes Entwicklungspotenzial während der Alterung verleiht.

Neben den natürlichen Faktoren gilt es auch die menschlichen Faktoren zu betonen. Diese haben eine ganze Reihe von authentischen weinbaulichen und önologischen Praktiken hervorgebracht, die sich direkt auf den Charakter der Weine auswirken. Charakteristisch sind die Dominanz der Tertiäraromen aufgrund der biologischen Alterung sowie die hohe Intensität, die Ausgewogenheit und der lange Abgang.

Bei „Generoso“-Weinen wird die biologische Alterung, also der Ausbau unter einem „Flor“, durch das traditionelle dynamische „Solera-Criadera“-Verschnittsystem außerordentlich gut unterstützt. Von Bedeutung ist auch die hohe Luftfeuchtigkeit. Diese wird durch das Zusammenspiel der traditionellen Architektur der Weinkeller in der Region und den regelmäßigen nächtlichen Brisen, die vom Atlantik her kommend durch ebendiese Weinkeller wehen, noch verstärkt. Das Klima ist auch für Weine von Vorteil, die oxidativ ausgebaut werden, da es die natürliche Verdunstung des in Fässern ausgebauten Weins verringert.

Für natürliche Süßweine werden vor allem hocharomatische Sorten verwendet, die aufgrund der vorherrschenden klimatischen Bedingungen ein ausgewogenes Verhältnis von Alkohol und Säure aufweisen. Dies ermöglicht die Erzeugung von Weinen mit einem hohen Zuckergehalt, die dennoch im Geschmack sehr ausgewogen sind. Zudem werden durch das traditionelle „Asoleo“-Verfahren Weine mit einer höheren Zucker- und Säurekonzentration erzeugt, die ihnen zusätzliche Merkmale äußerst reifer Früchte und eine besonders geschmeidige Textur verleihen.

Die „Generoso de licor“-Weine schließlich werden durch Anreicherung der oben genannten Weine erzeugt, d. h. durch Zusetzen von Alkohol. Sie weisen die Merkmale der Grundweine auf, die – wie oben dargelegt – eng mit dem geografischen Umfeld zusammenhängen. Die Anreicherung selbst ist eine jahrhundertealte Praxis in den Kellereien. Ihr Ursprung hängt auch mit der starken Ausfuhrtradition dieser Weinbauregion zusammen. Die Weinhändler benötigten Weine, die speziell auf verschiedene Geschmäcker zugeschnitten waren, und zwar auf der Grundlage von „Generoso“-Weinen, die mit natürlichen Süßweinen verschnitten wurden.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Zur Wahrung der besonderen Eigenschaften und Qualität der Weine und um eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften infolge des Transports in andere Gebiete zu vermeiden, muss die Abfüllung der Weine zwingend innerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets erfolgen.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung muss den Vorgaben in den geltenden Rechtsvorschriften und in Anhang 3 der Produktspezifikation entsprechen. Dies gilt sowohl für zwingende als auch für fakultative Angaben.

Die Flaschen müssen mit von der Kontrollstelle ausgegebenen Garantiesiegeln versehen sein oder aber mit Rückenetiketten mit Erkennungszeichen und alphanumerischem Kenncode entsprechend den von der Kontrollstelle festgelegten Vorschriften. Fakultative Angabe der größeren geografischen Einheit: „Andalucía“ (Andalusien).

Link zur Produktspezifikation

https://lajunta.es/4svc9