STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 31164
11 september 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Jerez-Xérès-Sherry/Jerez/Xérès/Sherry" (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4549 van 26 augustus 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4549 26.8.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4549)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
"Jerez-Xérès-Sherry/Jerez/Xérès/Sherry"
EU-referentienummer: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. Naam van het product

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

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen). Dirección General de Alimentación (directoraat-generaal Levensmiddelen). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios (subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen).

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen van het productdossier van de BOB "Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry" een standaardwijziging van het productdossier zijn, aangezien ze niet kunnen worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, omdat ze niet onder een van de in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen bedoelde situaties vallen, dat wil zeggen dat ze: geen wijziging omvatten in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken; of geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel
WIJZIGING VAN DE WIJNSOORTEN
Beschrijving
In het punt "Likeurwijnen" is de beschrijving van "generoso de licor"-wijnen (versterkte en verzoete wijnen) verduidelijkt en beter afgestemd op de nieuwe definitie van deze beschermde traditionele aanduiding.
De wijziging betreft rubriek B.1 van het productdossier en is niet van invloed op het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel
WIJZIGING VAN HET EFFECTIEVE ALCOHOLGEHALTE
Beschrijving
Het minimale effectieve alcoholgehalte van de wijnen "Fino" (categorieën 1 en 3) en "Pale Cream" (categorie 3) is verlaagd van 15% vol tot 14% vol.
Ondanks het feit dat er ook likeurwijnen onder vallen, is deze wijziging mogelijk omdat de BOB is opgenomen in de lijst van likeurwijnen met een beschermde oorsprongsbenaming waarvan het effectieve alcoholvolumegehalte van geouderde wijnen ten minste 14% en minder dan 15% bedraagt, zoals vastgelegd in deel C van aanhangsel 1 bij bijlage III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/934 van 12 maart 2019. In het productdossier moet worden gespecificeerd welke producten onder deze afwijking vallen.
Deze wijziging betreft rubriek B.2 van het productdossier en punt 6 van het enig document.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel
WIJZIGING VAN DE ORGANOLEPTISCHE BESCHRIJVING
Beschrijving
De kleur "kastanjebruin" in de beschrijving van de kleur van Moscatel-wijnen is vervangen door de kleur "licht goud".
Deze wijziging betreft rubriek B.3 van het productdossier en punt 6 van het enig document.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel
WIJZIGING VAN DE MAXIMUMOPBRENGST PER HECTARE
Beschrijving
Momenteel mogen alle druiven van wijngaarden met een opbrengst van meer dan 14.285 kg/ha alleen voor de productie van de beschermde wijnen worden gebruikt nadat ze zijn verwerkt tot een van de in rubriek C.4 van het productdossier beschreven aanvullende producten. Met deze wijziging wordt de grenswaarde verlaagd tot 12.570 kg/ha. Deze nieuwe grenswaarde geldt echter pas vanaf het verkoopseizoen 2028/2029. Tot dan blijft de grenswaarde van 14.285 kg/ha van kracht.
Daarnaast is aangegeven dat de maximumopbrengst per hectare betrekking kan hebben op verse of overrijpe druiven.
Ook is toegevoegd dat de Regelgevingsraad, afhankelijk van de omstandigheden, kan besluiten de maximumopbrengst voor elk verkoopseizoen met maximaal 20% te verlagen. Een dergelijk besluit moet vóór 1 oktober van het voorgaande verkoopseizoen worden genomen.
Deze wijzigingen hebben betrekking op de rubrieken E en H.2 en de aanvullende overgangsbepalingen van het productdossier, maar zijn niet van invloed op het enig document.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel
NIEUWE KLEINERE GEOGRAFISCHE EENHEDEN
Beschrijving
Bijlage 2 bij het productdossier (Lijst van pago's (wijnlandgoederen) van het afgebakende gebied (kleinere geografische eenheden)) is gewijzigd. De volgende pago's zijn toegevoegd: de pago "Torre de Cera" in Jerez de la Frontera en de pago's "Encinilla-Grija" en "Loma de Vejines" in de gemeente Lebrija.
Deze wijziging heeft alleen betrekking op bijlage 2 bij het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document, omdat de informatie over deze kleinere geografische eenheden, gezien hun oppervlakte, beschikbaar is via dezelfde link die al in het enig document was opgenomen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn
"Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès/Sherry"
EU-referentienummer: PDO-ES-A1483-AM07 – 27.5.2026

1. Naam van het product

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès/Sherry

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Spanje

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn
3. Likeurwijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnproduct
Wijn ("generoso"-wijnen, droge likeurwijnen)
Organoleptische kenmerken
Uiterlijk
– "Fino": heldere kleur met een tint variërend van strogeel tot ambergeel.
– "Amontillado": heldere kleur, met een tint variërend van licht goud tot amber.
– "Oloroso": heldere kleur, met een tint variërend van oud goud tot donkermahonie.
– "Palo Cortado": heldere kleur, met een tint variërend van oud goud tot donkermahonie.
Geur
– "Fino": de wijn moet over ten minste twee van de volgende aroma's beschikken die specifiek zijn voor biologische rijping: groene appel, noten of gist (vers brooddeeg). Hij kan ook toetsen hebben van met wijn gekruid fijn hout.
– "Amontillado": noten en/of planten, alsook met wijn gekruid fijn hout.

– “Oloroso”: noten en met wijn gekruid fijn hout, mogelijk gekarameliseerde toetsen en/of aroma’s van vernis.
– “Palo Cortado”: noten en met wijn gekruid fijn hout, mogelijk citrus- en/of melkachtige toetsen.

Smaak

– “Fino”: droog, kan licht zuur en bitter zijn.
– “Amontillado”: droog en evenwichtig, kan licht zuur zijn.
– “Oloroso”: droog en evenwichtig.
– “Palo Cortado”: droog en evenwichtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)
“Fino”: ≥ 14 ≤ 17
“Amontillado”: ≥ 16 ≤ 22
“Oloroso”: ≥ 17 ≤ 22
“Palo Cortado”: ≥ 17 ≤ 22
Totaal suikergehalte (g/l), uitgedrukt in glucose + fructose: ≤ 4
“Generoso de licor”-wijnen die bijzonder lang zijn geouderd – langer dan twaalf jaar (“vejez calificada”) – mogen een gehalte aan vluchtige zuren van maximaal 35 meq/l en een suikergehalte van maximaal 9 gram per liter hebben, mits het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, niet meer dan 2 gram per liter lager is dan het suikergehalte.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Likeurwijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

“Generoso”-wijnen (droge likeurwijnen):
– “Fino”: heldere kleur met een tint variërend van strogeel tot ambergeel.
– “Amontillado”: heldere kleur, met een tint variërend van licht goud tot amber.
– “Oloroso”: heldere kleur, met een tint variërend van oud goud tot donkermahonie.
– “Palo Cortado”: heldere kleur, met een tint variërend van oud goud tot donkermahonie.

Van nature zoete wijnen:
– “Moscatel”: tinten die variëren van licht goud tot intens mahonie.
– “Pedro Ximénez”: tinten van ebbenhout met wisselende intensiteit.
– “Dulce”: tinten die variëren van goud tot ebbenhout.

“Generoso de licor”-wijnen (versterkte en verzoete wijnen):
– “Pale Dry”: tinten die variëren van strogeel tot goud.
– “Pale Cream”: tinten die variëren van strogeel tot goud.
– “Medium”: tinten die variëren van amber tot donkerkastanjebruin.
– “Cream”: tinten die variëren van kastanjebruin tot donkermahonie.

Geur

“Generoso”-wijnen (droge likeurwijnen):
– “Fino”: de wijn moet over ten minste twee van de volgende aroma’s beschikken die specifiek zijn voor biologische rijping: groene appel, noten of gist (vers brooddeeg). Hij kan ook toetsen hebben van met wijn gekruid fijn hout.
– “Amontillado”: noten en/of planten, alsook met wijn gekruid fijn hout.
– “Oloroso”: noten en met wijn gekruid fijn hout, mogelijk gekarameliseerde toetsen en/of aroma’s van vernis.
– “Palo Cortado”: noten en met wijn gekruid fijn hout, mogelijk citrus- en/of melkachtige toetsen.

Van nature zoete wijnen:
– “Moscatel”: witte bloemen en/of citrustoetsen.
– “Pedro Ximénez”: voornamelijk aroma’s van rozijn.
– “Dulce”: aroma’s van honing.
“Generoso de licor”-wijnen (versterkte en verzoete wijnen):
– “Pale Dry”: noten en/of gist (vers brooddeeg).
– “Pale Cream”: noten en/of gist (vers brooddeeg).
– “Medium”: gekarameliseerde en/of nootachtige toetsen.
– “Cream”: noten, met toetsen van karamel en/of rozijnen.

Smaak

“Generoso”-wijnen (droge likeurwijnen):
– “Fino”: droog, kan licht zuur en bitter zijn.
– “Amontillado”: droog en evenwichtig, kan licht zuur zijn.
– “Oloroso”: droog en evenwichtig.
– “Palo Cortado”: droog en evenwichtig.
Van nature zoete wijnen:
– “Moscatel”: zoet maar evenwichtig.
– “Pedro Ximénez”: zeer zoet maar evenwichtig.
– “Dulce”: zoet maar evenwichtig.
“Generoso de licor”-wijnen (versterkte en verzoete wijnen):
– “Pale Dry”: licht zoet.
– “Pale Cream”: zoet.
– “Medium”: licht zoet.
– “Cream”: zoet maar evenwichtig.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	–
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Effectief alcoholgehalte (in volumeprocent) en totaal suikergehalte (in g/l), uitgedrukt in glucose + fructose:
“Fino”: ≥ 14 ≤ 17 en ≤ 4
“Amontillado”: ≥ 16 ≤ 22 en ≤ 4
“Oloroso”: ≥ 17 ≤ 22 en ≤ 4
“Palo Cortado”: ≥ 17 ≤ 22 en ≤ 4
“Pale Dry”: ≥ 15 ≤ 22 en ≥ 4 < 50
“Pale Cream”: ≥ 14 ≤ 22 en ≥ 50 < 115
“Medium”: ≥ 15 ≤ 22 en ≥ 4 < 115
“Cream”: ≥ 15 ≤ 22 en ≥ 115 ≤ 140
“Pedro Ximénez”: ≥ 15 ≤ 22 en ≥ 212
“Moscatel”: ≥ 15 ≤ 22 en ≥ 160
“Dulce”: ≥ 15 ≤ 22 en ≥ 160
“Generoso de licor”-wijnen die bijzonder lang zijn geouderd – langer dan twaalf jaar (“vejez calificada”) – mogen een gehalte aan vluchtige zuren van maximaal 35 meq/l hebben.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé

–

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Van wijnen met deze benaming mag maximaal 70 liter wijn per 100 kg druiven worden geproduceerd. Alle voorraden opgevoede wijn moeten worden opgeslagen in eiken vaten met een inhoud van niet meer dan 1.000 liter. Alle wijnen moeten een gemiddelde minimumleeftijd van twee jaar hebben voordat ze in de handel mogen worden gebracht. In het geval van categorie 3 “Likeurwijn” mogen de wijnen na of tijdens het ouderingsproces worden versterkt (blends) of gemengd met andere wijnen of met goedgekeurde aanvullende producten. In het geval van categorie 1 “Wijn” mag er bij wijze van uitzondering “vino de color” (een mengsel van wijn en geconcentreerde druivenmost) worden toegevoegd aan via oxidatieve rijping geproduceerde “generoso”-wijnen, om de definitieve kleur aan te passen.

Overeenkomstig Verordening (EU) 2019/934 van de Commissie van 12 maart 2019 mogen de in rubriek C.4, punten b), c), d) en f), van het productdossier bedoelde aanvullende producten alleen worden gebruikt voor de bereiding van wijnen met de aanduiding “vino generoso de licor”, met uitzondering van “vino de color”, die mag worden toegevoegd aan via oxidatieve rijping geproduceerde “generoso”-wijnen, om de definitieve kleur aan te passen.

Evenzo mag calciumsulfaat worden gebruikt voor de aanzuring van likeurwijn in het geval van droge wijnbereiding, met inachtneming van de in de huidige wetgeving vastgestelde grenswaarden.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Alle wijnen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	11 428
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

– BEBA
– MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
– PALOMINO
– PALOMINO FINO – LISTÁN BLANCO
– PEDRO XIMÉNEZ
– PERRUNO
– VIJARIEGO BLANCO – VIGIRIEGA

9. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de wijnen met de BOB “Jerez-Xérès-Sherry” bestaat uit de gemeenten Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija en San José del Valle, in een gebied dat in het oosten wordt begrensd door Greenwich-meridiaan 5° 49’ WL en in het noorden door de parallel op 36° 58’ NB. De als kleinere geografische eenheden erkende pago’s (wijnlandgoederen) en de exacte afbakening ervan zijn te vinden op: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos.

10. Verband met het geografische gebied

Categorie wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Producten van categorie 1 “Wijn” en producten van categorie 3 “Likeurwijn” hebben hetzelfde verband met hun oorsprong, aangezien het verschil tussen beide beperkt is tot het al dan niet gebruiken van de traditionele oenologische praktijk van versterking, wat bij bepaalde beschermde wijnen mag worden vervangen door andere traditionele technieken zoals “asoleo” (droging in de zon) om de voor elke wijnsoort vereiste alcoholgehaltes te bekomen.

De kenmerken van de wijn worden sterk beïnvloed door de natuurlijke en menselijke factoren in het gebied en gelden voor producten van zowel categorie 1 als categorie 3, aangezien beide hetzelfde

verband met de oorsprong hebben, met als enige verschil of er al dan niet gebruik wordt gemaakt van versterking.
De geografische omgeving is rechtstreeks van invloed op bepaalde basiskenmerken van de wijnen, zoals het alcoholgehalte en de zuurgraad. Deze zijn doorgaans gematigd, hoewel dit afhangt van de specifieke wijnbouwpraktijken die worden toegepast. De bodems die in overvloed aanwezig zijn in het gebied staan plaatselijk bekend als “albariza” en leveren wijnen op met een eigen kalkachtig karakter. Deze elegante, smaakvolle wijnen met veel body hebben een groot potentieel om zich in de loop van de tijd te ontwikkelen, waardoor “generoso”-wijnen kunnen worden geproduceerd die in sommige gevallen zeer lang kunnen ouderen.
Omdat er tijdens het grootste deel van de groeicyclus van de plant bijna geen regen valt, de droge oostenwinden overheersen en de “albariza”-bodem veel vocht kan vasthouden, zijn de oogsten over het algemeen gezond en van hoge kwaliteit en hebben ze een uitstekende rijpheid. Voorts hebben wijnbouwers zich eeuwenlang toegelegd op de identificatie van de druivenrassen die het best geschikt zijn voor de bodem- en klimaatomstandigheden en voor de productie- en ouderingsprocessen die erop worden toegepast. Alle rassen die gebruikt worden om de wijnen te maken en die aanzienlijk bijdragen aan het unieke karakter ervan, hebben zich sinds mensenheugenis perfect aangepast aan het afgebakende gebied. Zo verleent het belangrijkste ras, palomino fino, de wijnen een intense terroirexpressie en een grote capaciteit voor oudering. Moscatel de alejandría en pedro ximénez zijn juist druivenrassen met een hoger suikergehalte en een hogere zuurgraad. Deze zijn dus perfect geschikt voor de productie van traditionele, van nature zoete wijnen en brengen bovendien de kenmerkende primaire aroma’s voort. De andere gebruikte rassen zijn steeds inheems in het gebied en volledig aangepast aan de omgeving. Kortom, het gebruik van traditionele lokale rassen beïnvloedt het karakter van de wijnen en verleent ze het potentieel om zich tijdens de oudering te ontwikkelen.
Naast de natuurlijke factoren moet ook het belang van menselijke factoren worden benadrukt. Deze hebben een geheel van authentieke wijnbouw- en oenologische praktijken tot stand gebracht die rechtstreeks van invloed zijn op het karakter van de wijnen. De kenmerken zijn onder meer de overheersende tertiaire aroma’s van de biologische rijping, een grote intensiteit, evenwicht en persistentie.
Bij de “generoso”-wijnen heeft de biologische rijping of gisting onder een “flor”-laag zeer veel baat bij het traditionele dynamische systeem dat “criaderas y solera” wordt genoemd, en van de hoge vochtigheidsgraad dankzij de traditionele architectuur van de kelders in het gebied, waardoor de nachtelijke bries vanaf de Atlantische Oceaan over de wijngaarden waait. Het klimaat is ook gunstig voor wijnen die een oxidatieve rijping ondergaan, omdat hierdoor de natuurlijke verdamping van de in vaten opgevoede wijn wordt verminderd.

Categorie wijnbouwproducten

3. Likeurwijn

Samenvatting van het verband

De geografische omgeving is rechtstreeks van invloed op bepaalde basiskenmerken van de wijnen, zoals het alcoholgehalte en de zuurgraad. Deze zijn doorgaans gematigd, hoewel dit afhangt van de specifieke wijnbouwpraktijken die worden toegepast. De bodems die in overvloed aanwezig zijn in het gebied staan plaatselijk bekend als “albariza” en leveren wijnen op met een eigen kalkachtig karakter. Deze elegante, smaakvolle wijnen met veel body hebben een groot potentieel om zich in de loop van de tijd te ontwikkelen, waardoor “generoso”-wijnen kunnen worden geproduceerd die in sommige gevallen zeer lang kunnen ouderen.
Omdat er tijdens het grootste deel van de groeicyclus van de plant bijna geen regen valt, de droge oostenwinden overheersen en de “albariza”-bodem veel vocht kan vasthouden, zijn de oogsten over het algemeen gezond en van hoge kwaliteit en hebben ze een uitstekende rijpheid. Voorts hebben wijnbouwers zich eeuwenlang toegelegd op de identificatie van de druivenrassen die het best geschikt zijn voor de bodem- en klimaatomstandigheden en voor de productie- en ouderingsprocessen die erop worden toegepast. Alle rassen die gebruikt worden om de wijnen te maken en die aanzienlijk bijdragen aan het unieke karakter ervan, hebben zich sinds mensenheugenis perfect aangepast aan het afgebakende gebied. Zo verleent het belangrijkste ras, palomino fino, de wijnen een intense terroirexpressie en een grote capaciteit voor oudering. Moscatel de alejandría en pedro ximénez zijn juist druivenrassen met een hoger suikergehalte en een hogere zuurgraad. Deze zijn dus perfect geschikt voor de productie van traditionele, van nature zoete wijnen en brengen bovendien de kenmerkende primaire aroma’s voort. De andere gebruikte rassen zijn steeds inheems in het gebied en volledig aangepast aan de omgeving. Kortom, het gebruik van traditionele lokale rassen beïnvloedt het karakter van de wijnen en verleent ze het potentieel om zich tijdens de oudering te ontwikkelen.
Naast de natuurlijke factoren moet ook het belang van menselijke factoren worden benadrukt. Deze hebben een geheel van authentieke wijnbouw- en oenologische praktijken tot stand gebracht die rechtstreeks van invloed zijn op het karakter van de wijnen. De kenmerken zijn onder meer de overheersende tertiaire aroma’s van de biologische rijping, een grote intensiteit, evenwicht en persistentie.

Bij de “generoso”-wijnen heeft de biologische rijping of gisting onder een “flor”-laag zeer veel baat bij het traditionele dynamische systeem dat “criaderas y solera” wordt genoemd, en van de hoge vochtigheidsgraad dankzij de traditionele architectuur van de kelders in het gebied, waardoor de nachtelijke bries vanaf de Atlantische Oceaan over de wijngaarden waait. Het klimaat is ook gunstig voor wijnen die een oxidatieve rijping ondergaan, omdat hierdoor de natuurlijke verdamping van de in vaten opgevoede wijn wordt verminderd.
Voor van nature zoete wijnen zijn de belangrijkste gebruikte rassen zeer aromatisch, met een evenwicht tussen alcoholgehalte en zuurgraad als gevolg van de heersende klimaatomstandigheden. Hierdoor kunnen wijnen met een aanzienlijk suikergehalte worden geproduceerd, maar die desondanks evenwichtig in de mond zijn. Daarnaast brengt de traditionele praktijk van “asoleo” wijnen voort met een hogere concentratie aan zowel suikers als zuren, wat ze de bijkomende kenmerken van zeer rijp fruit en een bijzonder smeuïge textuur verleent.
Tot slot worden de “generoso de licor”-wijnen (versterkte en verzoete wijnen) vervaardigd door de bovengenoemde wijnen te mengen (blends). Ze hebben de kenmerken van deze wijnen die, zoals we reeds zagen, nauw verbonden zijn met de geografische omgeving. Voorts is het mengen van wijnen een eeuwenoude praktijk, die ook verband houdt met de lange traditie van uitvoer uit dit wijnproducerende gebied. De wijnhandelaren begonnen namelijk likeurwijnen te mengen met van nature zoete wijnen in hun zoektocht naar wijnen die specifiek waren “ontwikkeld” om aan verschillende smaken te voldoen.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Titel van de vereiste/afwijking
VERPAKKING IN HET GEBIED VAN OORSPRONG
Rechtskader
Nationale wetgeving
Type verdere vereiste/afwijking
Verpakking in het afgebakende geografische gebied
Beschrijving van de vereiste/afwijking
Om te waarborgen dat de bijzondere kenmerken en kwaliteit van de wijnen behouden blijven, en om mogelijke organoleptische achteruitgang als gevolg van het vervoer naar andere gebieden te voorkomen, moet de botteling binnen het afgebakende productiegebied plaatsvinden.
Titel van de vereiste/afwijking
ETIKETTERING
Rechtskader
Nationale wetgeving
Type verdere vereiste/afwijking
Aanvullende bepalingen betreffende het etiket
Beschrijving van de vereiste/afwijking
Op het etiket moet een van de volgende aanduidingen worden aangebracht, in letters van een zodanige vorm en grootte dat ze eenvoudig leesbaar zijn: “Jerez-Xérès-Sherry”, “Jerez”, “Xérès” of “Sherry”.
De aanduiding van het type wijn moet altijd op één regel staan, afzonderlijk en in duidelijk leesbare letters, en mag niet vergezeld gaan van bijvoeglijke naamwoorden op dezelfde regel. Als de naam van een type wijn uit twee woorden bestaat, moeten de letters van die woorden dezelfde vorm en grootte hebben, en zich in hetzelfde gezichtsveld bevinden.
De voorwaarden voor het gebruik van bepaalde facultatieve aanduidingen met betrekking tot de zoetheid, kleur, oudering, oorsprong van de druiven of werkwijze voor het verkrijgen van het product, zijn gereguleerd.
Aanduidingen van een kleinere geografische eenheid (“pago’s”) waarvan de naam in twee gemeenten voorkomt, moeten vergezeld gaan van de naam van de gemeente waartoe de eenheid behoort.
De grotere geografische eenheid is “Andalusië”.
De flessen moeten zijn voorzien van kwaliteitszegels die zijn afgegeven door de Regelgevingsraad of van secundaire etiketten met een duidelijk merkteken en een alfanumerieke identificatiecode, overeenkomstig de door de Regelgevingsraad vastgestelde regels.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
https://lajunta.es/6eno9