

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2023/C 98/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Jerez-Xérès-Sherry” / „Jerez” / „Xérès” / „Sherry”**

**PDO-ES-A1483-AM04**

**Data przekazania informacji: 5.12.2022**

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Jaśniejsze sformułowanie nazw, które mają być objęte ochroną**

Opis:

Usunięto odniesienie do określeń tradycyjnych i dokonano przerwania, aby wyraźnie zaznaczyć, że każde z trzech określeń składających się na nazwę ChNP podlega ochronie.

Zmiana ta dotyczy pkt A specyfikacji produktu oraz pkt 1 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(2)</sup> (jednolita wspólna organizacja rynku). W szczególności nie wprowadza się żadnej zmiany nazw, które mają być objęte ochroną, ponieważ nazwa łączona, jak również trzy określenia oddzielnie, zostały już zarejestrowane.

Uzasadnienie:

Określenia tradycyjne są już chronione na podstawie przepisów ogólnych i często zdarza się, że na etykiecie wydrukowano tylko jedno z określeń składających się na ChNP.

**2. Poprawione brzmienie opisu win**

Opis:

Informacje w pkt B.1 (Analityczne cechy charakterystyczne produktu) przeniesiono do pkt B.2, a tytuł zmieniono na „B.1 Rodzaje wina”. Informacje w pkt B.2 (Właściwości organoleptyczne) przeniesiono do pkt B.3, a tytuł zmieniono na „B.2 Analityczne cechy charakterystyczne produktu”.

Informacje przedstawiono w innej kolejności, ale nie zmieniono trzech kategorii wina objętych tą nazwą, tj. „generoso”, „dulce naturale” i „generoso de licor”. Dopracowano również opis win.

Zmiana ta dotyczy pkt B.1, B.2 i B.3 specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Opisy poprawiono i przedstawiono w sposób bardziej zrozumiały, z rozróżnieniem na wina (tylko wina rodzaju „generoso”) i wina likierowe (rodzaje „generoso”, „dulce naturale” i „generoso de licor”).

### 3. Definicja terminu „wytrawne”

Opis:

Nazwę rodzaju wina „Dry” zmieniono na „Pale Dry”.

Zmiana ta dotyczy pkt B.1 specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Celem jest usunięcie niejasności spowodowanej faktem, że określenie „dry” (wytrawne) stosuje się powszechnie na etykietach innych win w celu wskazania zawartości cukru. W praktyce „Pale Dry” jest również określeniem stosowanym na etykietach większości marek.

### 4. Nowe limity cech analitycznych

Minimalna zawartość cukru w winie „generoso” została obniżona z 5 do 4 gramów na litr.

Minimalną objętościową zawartość alkoholu w Pale Cream i Cream zmniejszono z 15,5 % do 15 %.

Maksymalną zawartość cukru w Pale Dry i Pale Cream zwiększono z 45 gramów do 50 gramów na litr.

Wyjątek w zakresie zawartości alkoholu przewidziano dla win poddawanych dojrzewaniu oksydacyjnemu.

Kwasowość lotna tych win może również wynosić do 35 miliekwiwaleńców na litr zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi win poddawanych dłuższemu dojrzewaniu.

Zmiana ta dotyczy pkt B.2 specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Obniżenie minimalnej zawartości cukru wynika z faktu, że zamiast odnosić się do „cukrów redukujących” (które obejmują wiele innych związków), odniesienie dotyczy obecnie wyłącznie zawartości glukozy i fruktozy, co jest technicznie bardziej precyzyjne.

Obniżenie minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu w Pale Cream i Cream służy dostosowaniu ich do innych win likierowych rodzaju „generoso”.

Maksymalna zawartość cukru, która miała zastosowanie do Pale Dry i Pale Cream, sprawiała, że winom o rzeczywistej zawartości alkoholu wynoszącej 15 % obj. trudno było spełnić ogólny wymóg, aby minimalna całkowita zawartość alkoholu w winie likierowym wynosiła 17,5 % obj. Ponieważ 42,5 g cukru na litr jest równoważne 2,5 % potencjalnej objętości alkoholu, analizowane próbki często (choć tylko nieznacznie) przekraczały granice tolerancji. Limit 45 gramów pozostawiał bardzo wąski margines błędów.

Wyjątek dotyczący maksymalnej zawartości alkoholu wynika z faktu, że długotrwałe dojrzewanie oksydacyjne wiąże się z utratą wody, co w naturalny sposób prowadzi do stężenia alkoholu. W każdym razie przestrzegane są ograniczenia określone w obowiązujących przepisach.

Wyjątek dotyczący kwasowości lotnej znajdował się już w pkt C.3 specyfikacji (Leżakowanie lub dojrzewanie), ale został przeniesiony w celu zapewnienia większej jasności.

### 5. Poprawiony opis właściwości organoleptycznych

Opis

Opis właściwości organoleptycznych każdego rodzaju wina dopracowano i zoptymalizowano.

Zmiana ta dotyczy pkt B.3 specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

W odniesieniu do każdego rodzaju wina dodano odniesienia do właściwości wizualnych, zapachowych i smakowych, tak aby mogły być łatwiej potwierdzone przez komisję degustacyjną.

## 6. Poprawione brzmienie punktu dotyczącego szczególnych praktyk enologicznych

Opis:

Tytuł nieznacznie zmieniono z „Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina i nałożone ograniczenia” na „Szczególne praktyki winiarskie stosowane przy produkcji i nałożone ograniczenia”.

Ponadto:

1. Pkt C.1 (Definicje) skreśla się.

Uzasadnienie:

W stosownych przypadkach definicje poszczególnych pojęć zostały zamieszczone w odpowiednich punktach i akapitach.

2. Zmieniono pkt C.2 (Metody produkcji wina).

a) Zmieniono numerację punktu i tytuł na „C.1 Produkcja wina”.

Uzasadnienie:

Tekst został dostosowany i przeformułowany.

b) Skreślono odniesienie do limitów dotyczących produktów uzupełniających.

Uzasadnienie:

Obowiązują limity przewidziane prawem.

c) Uwzględniono metodę „asoleo” (suszenia na słońcu) oraz możliwość stosowania siarczanu wapnia do zakwaszania, z uwzględnieniem limitów określonych w obowiązujących przepisach.

Uzasadnienie:

Zmiana ta określa dwie metody tradycyjne uznane za dopuszczalne w ramach ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”.

3. Dodano pkt C.2 (Wzmacnianie wina). Zdefiniowano praktykę wzmacniania wina i wyjaśniono, dlaczego jest ona stosowana dla każdego rodzaju wina.

Uzasadnienie:

Tekst został poprawiony, aby uwzględnić dozwolone praktyki. Obecnie na określenie wzmacniania wina używa się hiszpańskiego terminu „fortificación”, który zastąpił stosowany wcześniej synonim „encabezado”.

4. W pkt C.3 (Leżakowanie lub dojrzewanie):

a) Uwzględniono definicje terminów dojrzewania: „crianza” (leżakowanie), „bota” (w beczkach), dojrzewanie biologiczne, „velo de flor” (warstwa drożdży), dojrzewanie oksydacyjne, system „criaderas y solera”, „sacas”, „rocios”, „solera”, „criadera”, „cabeceos” (kupażowanie) i system „añadas” oraz umieszczonej na etykietach nazwy „Añada”.

Uzasadnienie:

Celem jest jasne określenie technik dojrzewania stosowanych w przypadku win objętych ChNP „Jerez-Xérès-Sherry”.

b) Określenie „drewniane beczki” zmieniono na określenie „dębowe beczki”.

Uzasadnienie:

Dostosowanie do terminów zastosowanych w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2019/934 <sup>(<sup>1</sup>)</sup>.

c) Usunięto wymóg oddzielnego przechowywania win w zależności od tego, czy zastosowano dojrzewanie biologiczne czy oksydacyjne.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 149 z 7.6.2019, s. 1.

Uzasadnienie:

Chodzi o kwestię kontroli proceduralnej, a nie o stan produktu, który może być przedmiotem certyfikacji.

- d) Usunięto zdanie mówiące, że proces dojrzewania oparty na dojrzewaniu biologicznym może spowodować obniżenie zawartości alkoholu w winach do poziomu poniżej 15 % objętości.

Uzasadnienie:

To zdanie nie ma zastosowania, ponieważ produkt musi spełniać określone warunki, gdy jest certyfikowany przez producenta.

- e) Usunięto wymóg, zgodnie z którym wina muszą leżakować średnio dwa lata.

Uzasadnienie:

Ta ogólna zasada obowiązuje w przypadku win „generoso” i jest jednym z wymogów zawartych w opisie win „dulce naturale” i „generoso de licor”.

- f) Usunięto limit 40 % zapasów w każdej kategorii dojrzewania, które mogą być dopuszczone do obrotu na początku roku, oraz pozostałe zasady dotyczące kwoty (zwiększenie zapasów o więcej niż 10 %), natomiast włączono wzór na obliczanie średniego wieku.

Uzasadnienie:

Zmiana ta jest uzasadniona dodaniem bardziej szczegółowego wzoru, aby zapewnić minimalny średni czas leżakowania.

- g) Usunięto odniesienie do leżakowania win posiadających oznakowanie ChNP w winnicach znajdujących się poza obszarem dojrzewania.

Uzasadnienie:

Odniesienie to przestaje mieć zastosowanie w związku z połączeniem obszaru dojrzewania i obszaru produkcji.

- h) Wprowadzono nowe określenie „Fino Viejo” w odniesieniu do win, które poddawane są bardzo długiemu okresowi leżakowania.

Uzasadnienie:

Zmiana ta określa minimalny okres leżakowania dla rodzaju wina w istniejącym już kontekście rynkowym.

5. Zmieniono pkt C.4 (. „Cabeceos”).

- a) Tytuł tego punktu zmieniono na „C.4 »Cabeceos« i produkty uzupełniające”.
- b) Określenie „alkohol pochodzenia winnego” zastąpiono określeniem „alkohol pochodzenia winiarskiego”.

Uzasadnienie:

Zmiana ta jest uzasadniona, biorąc pod uwagę produkty dopuszczone zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

- c) Uwzględniono częściowo sfermentowany moszcz z suszonych winogron.

Uzasadnienie:

Obowiązująca specyfikacja odnosi się do takich produktów tylko z Montilla-Moriles, ale produkty te mogą pochodzić z całego obszaru produkcji.

- d) Do definicji wina o określonym kolorze („vino de color”) dodano wino „Color de Macetilla”, odnosząc się do tradycyjnej specjalności, która spełnia wymogi dotyczące win likierowych.

Uzasadnienie:

Zmiana ta ma na celu dodanie tradycyjnej specjalności.

- e) Do produktów uzupełniających włączono zagęszczony moszcz winogronowy.

Uzasadnienie:

Uwzględnione możliwości rozszerzono zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- f) Uwzględniono nowe produkty, określając, które z nich muszą pochodzić z danego obszaru.

Uzasadnienie:

Powodem zmiany jest uwzględnienie nowych produktów oraz określenie produktów, które nie podlegają wymogowi pochodzenia z obszaru produkcji, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zmiana ta dotyczy pkt C specyfikacji oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

## 7. Nowe brzmienie zapisu dotyczącego wyznaczonego obszaru

1. Zmieniono pkt D.1 (Obszar produkcji).

a) Tytuł pkt D.1 (Obszar produkcji) zmieniono na „D.1 Wyznaczony obszar”.

Uzasadnienie:

Tytuł punktu został dostosowany do obowiązujących przepisów.

b) Połączono obecny obszar produkcji i obszar dojrzewania.

Uzasadnienie:

Produkty wytwarzane na obecnym obszarze produkcji i produkty wytwarzane na obszarze dojrzewania podlegają tym samym wymogom.

Nie ma różnic związanych z czynnikami naturalnymi lub ludzkimi ani z charakterystyką win, które uzasadniałyby utrzymanie rozróżnienia między obszarem dojrzewania a obszarem produkcji w opisie obszaru geograficznego zawartym w pkt G (Związek przyczynowy między obszarem geograficznym a jakością win).

c) Uwzględniono winnice San José del Valle położone na zachód od 5° 49' długości geograficznej zachodniej.

Uzasadnienie:

Obecna gmina San José del Valle była kiedyś częścią gminy Jerez de la Frontera. Istniejące wcześniej winnice muszą zostać włączone do wyznaczonego obszaru.

d) Odniesienie do stosowania produktów uzupełniających, które mogą pochodzić spoza obszaru produkcji, przeniesiono do pkt H.3 (Produkty spoza wyznaczonego obszaru) w rozdziale H (Wymogi dodatkowe).

Uzasadnienie:

Zasadne jest, aby informacje te znajdowały się w pkt H.3 dotyczącym produktów spoza obszaru.

2. Zmieniono pkt D.2 (Obszar dojrzewania).

a) Tytuł tego punktu zmieniono na „D.2 Mniejsze jednostki geograficzne na wyznaczonym obszarze”.

Uzasadnienie:

Celem zmiany jest dostosowanie stosowanych określeń do obowiązujących przepisów.

b) Zawarto odniesienie do mniejszych jednostek geograficznych, znanych tradycyjnie jako „pagos” (winnice), oraz dodano załącznik zawierający wykaz wszystkich „pagos” na wyznaczonym obszarze.

Uzasadnienie:

„Pagos” są jednym ze znaków rozpoznawczych win „Jerez”. Dopiero w 2015 r. zostały one jednak w pełni określone pod względem geograficznym, dzięki czemu od tego czasu można potwierdzać pochodzenie winogron.

3. Dodano pkt D.3 (Winnice „Jerez Superior”).

Klasyfikacja winnic „Jerez Superior”, poprzednio uwzględniona w pkt C.1, nie jest już ograniczona do niektórych gmin (jak wcześniej stwierdzono w punkcie „Definicje” aktualnie obowiązującej specyfikacji produktu). Klasyfikacja ta dotyczy obecnie całego wyznaczonego obszaru i jest ustalana na podstawie badań ocenianych przez komitet ekspertów.

Uzasadnienie:

Zmiana ta została wprowadzona ze względu na konieczność przeformułowania tekstu specyfikacji produktu oraz dlatego, że ograniczenie klasyfikacji do niektórych gmin jest dyskryminujące i nie może być uzasadnione względami technicznymi.

Zmiana ta dotyczy pkt D specyfikacji oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

8. **Zmienione brzmienie zapisu w punkcie dotyczącym maksymalnej wydajności z hektara**

Opis:

1. Usunięto odniesienie do maksymalnej kwalifikującej się wydajności wynoszącej 80 hektolitrow.

Uzasadnienie:

Odniesienia do wydajności powinny być wyrażone wyłącznie w kilogramach na hektar.

2. Szczegółowe limity wydajności w odniesieniu do winorośli w niedawno zasadzonych winnicach nie uległy zmianie, ale informacja ta została przeniesiona do pkt H (Wymogi dodatkowe).

Uzasadnienie:

Zmiana ta umożliwia lepsze uporządkowanie informacji.

3. Zmieniono punkt zakazujący stosowania wszystkich winogron pochodzących z winnic, które przekraczają pułap produkcji winogron przeznaczonych do wytwarzania produktów posiadających oznakowanie ChNP.

Uzasadnienie:

Uzupełniono tekst, aby umożliwić wykorzystanie winogron do produktów posiadających oznakowanie ChNP dopiero po przetworzeniu ich w jeden z produktów uzupełniających opisanych w pkt C.4.

Zmiana ta dotyczy pkt E specyfikacji oraz pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

9. **Wprowadzenie nowych odmian i zmiany w nazwach niektórych odmian**

Opis:

1. Dodano odmiany Listán Blanco/Palomino Fino, Perruno, Beba i Vigiriega, a odmianę Moscatel zastąpiono odmianą Moscatel de Alejandría.

Uzasadnienie:

Należy odróżnić odmianę Palomino (już uwzględnioną w specyfikacji produktu) od Palomino Fino, ponieważ są to różne odmiany, a nazwę odmiany Moscatel poprawiono na „Moscatel de Alejandría”.

Perruno, Beba i Vigiriega to tradycyjne odmiany, które były używane do produkcji wina na tym obszarze przed plagą filoksery i które chce się obecnie przywrócić.

2. Usunięto wymóg, aby co najmniej 60 % winogron Palomino użytych do produkcji win objętych ChNP pochodziło z winnic obszaru „Jerez Superior”.

Uzasadnienie:

Utrzymywanie tego wymogu nie ma już sensu, ponieważ obszar produkcji i obszar dojrzewania zostały połączone i istnieją obszary, na których przeważają gleby piaszczyste.

Zmiana ta dotyczy pkt F specyfikacji oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

#### 10. **Poprawione brzmienie punktu dotyczącego związku**

Opis:

Poprawiono brzmienie i sformułowano informacje, aby właściwie uzasadnić związek między właściwościami produktu a wyznaczonym obszarem.

1. Tytuł pkt G.1 (Czynniki ludzkie) zmieniono na „G.1 Czynniki charakterystyczne obszaru geograficznego”.

Poprawiono cały punkt, a poprzednie pkt G.1 (Czynniki ludzkie) i G.2 (Czynniki naturalne) połączono.

2. Tytuł pkt G.2 (Czynniki naturalne) zmieniono na „G.2 Właściwości win objętych nazwą pochodzenia, które wynikają zasadniczo lub wyłącznie ze środowiska geograficznego”.

Jest to nowy punkt dotyczący związku między właściwościami win a środowiskiem.

3. Dodano pkt G.3 (Związek przyczynowy między środowiskiem geograficznym a właściwościami win).

Zmiana ta dotyczy pkt G specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku). W szczególności nie powoduje to unieważnienia związku, ponieważ tekst został jedynie przeredagowany.

Uzasadnienie:

Cały punkt został poprawiony.

#### 11. **Poprawienie i dostosowanie punktu dotyczącego warunków dodatkowych**

Opis:

1. Tytuł punktu został zmieniony z „Obowiązujące wymogi Rady Regulacyjnej” na „Wymogi dodatkowe”, a w całym punkcie usunięto odniesienia do wymogów proceduralnych lub ogólnych przepisów prawnych.

Uzasadnienie:

Obecny punkt „Obowiązujące wymogi Rady Regulacyjnej” nie jest zgodny z szablonami Komisji Europejskiej, a wspomniane odniesienia do wymogów proceduralnych zostały usunięte, ponieważ nie ma sensu umieszczać ich w specyfikacji produktu.

2. Z pkt H.1 (Rejestry) usunięto szczegółowy wykaz rejestrów i zastąpiono go odniesieniem do rejestrów wymienionych w regulaminie Rady Regulacyjnej. Określono czynności wykonywane przez podmioty, które muszą być zarejestrowane w Radzie Regulacyjnej.

Uzasadnienie:

Zmieniono brzmienie punktu w celu dostosowania go do rejestrów ustanowionych w regulaminie Rady Regulacyjnej oraz do połączonego obszaru geograficznego.

3. Zmieniono pkt H.2 (Wymogi dotyczące produkcji winogron).

a) Usunięto odniesienie do art. 9 ustawy nr 24/2003 z dnia 10 lipca 2003 r. o winoroślach i winie.

Uzasadnienie:

Odniesienie to usunięto, ponieważ ten akt prawny został uchylony.

b) Usunięto możliwość nawadniania winorośli przeznaczonych do wytwarzania produktów uzupełniających.

Uzasadnienie:

Dostosowanie regulacyjne.

c) Dodano nowy podpunkt „c) Wydajność”. Informacje te były wcześniej zawarte w pkt E (Maksymalna wydajność z hektara).

Uzasadnienie:

Informacje zostały przeformułowane i poprawiono ich brzmienie.

4. Dodano pkt „H.3 Produkty spoza wyznaczonego obszaru”, a odniesienia do alkoholu, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego i moszczu Montilla-Moriles z suszonych winogron przeniesiono z pkt D.1 do tego nowego punktu.

Uzasadnienie:

Zmiana ta umożliwia lepsze uporządkowanie informacji.

5. Zmieniono pkt H.3 (Wymogi mające zastosowanie do zarejestrowanych winnic).

a) Zmieniono numerację punktu i tytuł na „H.4 Wymogi mające zastosowanie do zarejestrowanych winnic”.

Uzasadnienie:

Informacje zostały przeformułowane.

b) Usunięto wymóg posiadania minimalnych zapasów przez winnice.

Uzasadnienie:

Wymóg ten nie ma wpływu na jakość i prowadzi do niesprawiedliwej dyskryminacji.

c) Usunięto wymóg przechowywania zapasów wina w trakcie dojrzewania biologicznego objętego nazwami pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry” i „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” w fizycznie oddzielonych pomieszczeniach.

Uzasadnienie:

Chodzi o kwestię kontroli proceduralnej, a nie o stan produktu, który może być przedmiotem certyfikacji.

Zapasy poddawane dojrzewaniu biologicznemu w Sanlúcar de Barrameda są przypisane wyłącznie do nazwy pochodzenia „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”. Dozwolona jest jednak powszechna praktyka wykorzystywania części tych zapasów do produkcji win „Jerez-Xérès-Sherry”, jeśli nie uzyskają one certyfikatu „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”.

d) Winiarnie położone w Sanlúcar de Barrameda mogą wykorzystywać zapasy wina dojrzewającego biologicznie do produkcji win „generoso” lub „generoso de licor”.

Uzasadnienie:

W zmianie tej uwzględniono praktykę stosowaną powszechnie w winiarniach w Sanlúcar de Barrameda.

6. Numerację pkt H.4 (Butelkowanie i etykietowanie) zmieniono na „H.5 Butelkowanie i etykietowanie”.

a) Informacje zostały przeformułowane i poprawiono ich brzmienie, bez istotnych zmian treści.

Uzasadnienie:

Zmiana ta umożliwia lepsze uporządkowanie informacji.

b) Wprowadzono odniesienie do nowego załącznika 3, w którym określono wszystkie zasady dotyczące etykietowania, w tym warunki dotyczące stosowania określeń Medium Dry i Medium Sweet.



Uzasadnienie:

Informacje zostały przeformułowane, aby umożliwić lepsze monitorowanie produktu.

- c) Rozszerzono punkt dotyczący wymogu butelkowania u źródła, wyjaśniając, że wymóg ten jest uzasadniony potrzebą zabezpieczenia renomy win objętych nazwą pochodzenia dzięki wzmocnieniu kontroli ich specyficznych właściwości i jakości. Wprowadzono również zmiany dotyczące możliwości dostarczania wina luzem do przemysłu spożywczego w celu wykorzystania go jako składnika, ponieważ Rada Regulacyjna zatwierdziła niektóre rodzaje opakowań.

Uzasadnienie:

Wyjaśniono bardziej szczegółowo podstawy wymogu butelkowania u źródła oraz zmieniono zasady dostarczania wina do przemysłu spożywczego w celu wykorzystania go jako składnika środków spożywczych i napojów.

- d) Skreślono punkt dotyczący wina pochodzącego z winnic znajdujących się na obszarze produkcji.

Uzasadnienie:

W związku z połączeniem obszaru produkcji i obszaru dojrzewania punkt ten nie jest już potrzebny.

- e) Dodano podpunkty dotyczące dostarczania wina do zatwierdzonych zakładów przemysłu spożywczego i zakładów gastronomicznych, a także sprzedaży dla ogółu społeczeństwa w pomieszczeniach zarejestrowanych winnic.

Uzasadnienie:

Celem tej zmiany jest umożliwienie Radzie Regulacyjnej dostosowania tradycyjnych procedur sprzedaży do potrzeb sektora.

Zmiana ta dotyczy pkt H specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku). Zmiana ta nie wiąże się z wprowadzeniem wymogu butelkowania u źródła, który już obowiązywał, a jedynie z jego poprawą.

## 12. Aktualizacja informacji dotyczącej organu kontroli

Opis:

Zmiany w tym punkcie dotyczą mających zastosowanie przepisów, właściwego organu oraz linku do informacji o organie kontrolnym odpowiedzialnym za sprawdzanie zgodności ze specyfikacją produktu.

Zmiana dotyczy pkt I specyfikacji. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Aktualizacja informacji.

## 13. Mniejsze jednostki geograficzne (załącznik 2)

Opis:

Tytuł załącznika 2 (Wykaz wyznaczonych „pagos” dla nazwy pochodzenia „Jerez-Xérès-Sherry”) zmieniono na „Wykaz »pagos« na wyznaczonym obszarze (mniejsze jednostki geograficzne)”. Wykaz został poszerzony o wszystkie „pagos” określone przez Radę Regulacyjną.

Zmiana ta dotyczy załącznika 2 do specyfikacji oraz pkt 6 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Stosowane określenia dostosowano do obowiązujących przepisów.

Przedstawiono bardziej szczegółowe informacje dotyczące geograficznego wytyczenia granic wszystkich mniejszych jednostek geograficznych. Geograficznego wytyczenia granic dokonano w 2015 r. i od tego czasu można poświadczать pochodzenie winogron.

#### 14. **Nowe brzmienie zapisu dotyczącego wymogów w zakresie etykietowania (załącznik 3)**

Opis:

Usunięto treść tego załącznika dotyczącego obszarów produkcji win opatrzonych określeniami „Chipiona”, „Chiclana” i „Trebujena”. Dodano nowy „Załącznik 3 – Etykietowanie win objętych ChNP »Jerez-Xérès-Sherry«”.

Zmiana ta dotyczy załącznika 3 do specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

W związku z połączeniem obszaru produkcji i obszaru dojrzewania załącznik ten nie jest już potrzebny. Jego treść została zatem zmieniona i dotyczy teraz etykietowania. Dodano nowe określenia umieszczane na etykietach, a określenia, które były już zawarte w specyfikacji produktu, przegrupowano. Zmiana określa obowiązkowe informacje, takie jak chroniona nazwa, nazwa winnicy wydającej wino i rodzaj wina, oraz fakultatywne informacje, takie jak marka, odniesienia do kategorii leżakowania wina, kolor, „pago” i inne określenia opisowe, które można stosować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

#### 15. **Uwzględnienie dodatkowych przepisów przejściowych**

Opis:

W odniesieniu do niektórych wymogów zawartych w specyfikacji produktu ustanowiono dodatkowe przepisy przejściowe.

Są to nowo dodane przepisy w specyfikacji produktu. Jednolity dokument pozostaje bez zmian.

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie spełnia żadnego z kryteriów określonych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynku).

Uzasadnienie:

Wprowadzenie pewnych zmian w specyfikacji produktu zajmie trochę czasu.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

##### 1. **Nazwa lub nazwy**

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

##### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

##### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

3. Wino likierowe

##### 4. **Opis wina lub win**

###### **Wino likierowe**

###### KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wina objęte nazwą pochodzenia to wina „generoso” o zawartości cukru redukującego nieprzekraczającej 4 gramów na litr, w tym wina rodzaju Fino, Amontillado, Oloroso i Palo Cortado; wina rodzaju „dulce naturale” o zawartości cukru redukującego nie mniejszej niż 160 gramów na litr, w tym rodzaje Dulce, Moscatel i Pedro Ximénez, oraz wina „generoso de licor” o całkowitej objętościowej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 17,5 % i zawartości cukru redukującego wynoszącej co najmniej 4 gramy na litr, w tym Pale Dry, Medium, Pale Cream i Cream.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	15
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. **Praktyki enologiczne**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1.

Szczególne praktyki enologiczne

Produkcja wina objętego tą nazwą jest ograniczona do 70 litrów wina na 100 kg winogron. Wszystkie zapasy dojrzewającego wina muszą być przechowywane w dębowych beczkach o pojemności nieprzekraczającej 1 000 litrów. W przypadku wszystkich win minimalny średni czas leżakowania musi wynosić co najmniej dwa lata, aby wina te mogły zostać dopuszczone do obrotu. Po zakończeniu lub w trakcie procesu dojrzewania wina mogą być łączone w „cabeceos” (kupażowane z innymi winami lub z dozwolonymi produktami uzupełniającymi)

W przypadku produkcji win wytrawnych w celu zakwaszenia można stosować siarczan wapnia z zachowaniem limitów określonych w obowiązujących przepisach.

### 5.2. *Maksymalna wydajność*

1.

11 428 kg winogron z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny produkcji win objętych ChNP „Jerez-Xérès-Sherry” obejmuje tereny położone w obrębie gmin Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija oraz San José del Valle położonych na obszarze ograniczonym od wschodu południkiem 5° 49' długości geograficznej zachodniej, a od północy równoleżnikiem 36° 58' szerokości geograficznej północnej.

Informacje o „pagos” (winnicach) uznanych za mniejsze jednostki geograficzne oraz o ich dokładnych granicach można znaleźć na stronie internetowej: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos>.

## 7. **Odmiany winorośli**

Moscatel de Alejandría

Palomino

Palomino Fino – Listán Blanco

Pedro Ximénez

## 8. **Opis związku lub związków**

Powstanie techniki opartej na drożdżach „velo de flor” i systemu „solera” ma swoje historyczne uzasadnienie, które jest związane z zamierzoną tradycją produkcji wina w regionie Jerez. Po plądze filoksery wybrano odmiany winorośli najlepiej przystosowane do klimatu tego obszaru oraz do miękkich marglowych gleb „albariza”, które mają odpowiednią zdolność zatrzymywania wilgoci. Praktyki uprawy winorośli wypracowane z czasem w winnicach i piwnicach winiarskich wina zaowocowały zróżnicowanymi winami o wyraźnym charakterze. Młodsze wina odzwierciedlają właściwości gleby, natomiast na wina bardziej dojrzałe duży wpływ wywierają warunki środowiskowe panujące w piwnicach winiarskich i ich konkretne położenie na tym obszarze.

**9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu

aby zapewnić zachowanie szczególnych właściwości i jakości win oraz zapobiec ewentualnemu pogorszeniu się właściwości organoleptycznych w wyniku transportu na inne obszary, butelkowanie musi odbywać się w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji.

Ramy prawne

określone w przepisach krajowych.

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu

Etykiety stosowane dla win posiadających oznakowanie ChNP muszą być zgodne z przepisami obowiązującego prawodawstwa oraz z załącznikiem 3 do specyfikacji produktu. Dotyczy to zarówno obowiązkowych, jak i opcjonalnych informacji dotyczących etykietowania.

Na butelkach muszą znajdować się znaki jakości wydane przez Radę Regulacyjną lub etykiety dodatkowe zawierające odrębne znaki i alfanumeryczny kod identyfikacyjny, zgodnie z zasadami określonymi przez Radę Regulacyjną. Opcjonalne określenie szerszego regionu geograficznego: „Andalucía”

**Link do specyfikacji produktu**

<https://lajunta.es/3vpji>

---