

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE LA MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 105 DEL REGLAMENTO (UE) N.º 1308/2013

1. Nombre protegido con DOP.

«Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry»

2. Solicitante e interés legítimo.

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez»
Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)
Telf: 956 332 050 // Fax: 956 338 908
Correo electrónico: vinjerez@sherry.org

El Consejo Regulador es el órgano de gestión de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» de acuerdo con la Orden de 12 de febrero de 2018 de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, y en virtud del artículo 21.2.a) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía le corresponde proponer las modificaciones de los pliegos de condiciones.

3. Apartados del pliego de condiciones afectado por las modificaciones, descripción exhaustiva y los motivos específicos de cada modificación.

3.1. Se modifica el apartado **B) DESCRIPCIÓN DEL VINO** del pliego de condiciones y los apartados 3. **Categorías de productos vitícolas** y 4. **Descripción del (de los) vino(s)** del documento único para incluir la categoría de producto vitícola «vino» a la ya existente «vino de licor».

Justificación:

La fortificación (adición de alcohol) constituye una técnica enológica mediante la que los productores dirigen el envejecimiento de los vinos hacia la llamada crianza biológica (a 15% vol. o ligeramente por encima, para asegurar el mantenimiento del velo de flor) o hacia la crianza oxidativa (a 17% vol. o más, lo que hace desaparecer el velo de flor).

En el caso de la crianza biológica, el nivel mínimo de 15% vol. se justifica además por la necesidad de asegurar la protección de los vinos frente a contaminaciones bacterianas. Un riesgo cierto, habida cuenta de las condiciones micro-climáticas típicas de la zona y el hecho de que las barricas deben contener oxígeno en su interior, pues las levaduras del velo de flor son aeróbicas.

Pues bien, las condiciones propiciadas por el cambio climático hacen que en la actualidad los vinos alcancen frecuentemente graduaciones naturales tras la fermentación cercanas o incluso superiores a los 15% vol. Ello, unido al uso de la práctica tradicional del “asoleo” (secado de los racimos al sol tras la vendimia) hace que los mostos puedan alcanzar las graduaciones mínimas exigidas para los procesos de envejecimiento descritos, sin que sea técnicamente necesaria la fortificación.

Además, se ha comprobado que la ausencia de la fortificación tampoco tiene incidencia alguna en las características organolépticas de los vinos, tal y como se describen en este pliego de condiciones.

3.2. Se modifica el apartado **B.1. Tipos de vino** del pliego de condiciones incluyendo la categoría 1 «vino» en los siguientes términos:

«I. Vino, incluidos en el punto 1 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 o norma que lo sustituya.

Los «vinos generosos» se obtienen mediante vinificación en seco de las variedades autorizadas en el apartado F, de conformidad con la definición del término tradicional vigente y permitidas para

los «vinos generosos», con un envejecimiento promedio mínimo de dos años. Según el tipo de crianza o envejecimiento al que son sometidos pueden ser:

- *Fino*: vino de crianza exclusivamente biológica.
- *Amontillado*: vino con un proceso de crianza que incluye una primera fase de crianza biológica seguida de una fase de crianza oxidativa.
- *Palo Cortado*: vino de crianza predominantemente oxidativa, tras la desaparición del inicial velo de flor.
- *Oloroso*: vino de crianza exclusivamente oxidativa, tras la desaparición del inicial velo de flor.»

Y en el documento único, en el apartado 4. **Descripción del (de los) vino(s)** se incluye para la categoría 1 «vino» la siguiente redacción:

«Los vinos amparados son: «vinos generosos» con un contenido en azúcares reductores inferior o igual a 4 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos «Fino», «Amontillado», «Oloroso» y «Palo Cortado».»

Justificación:

La misma que la detallada en el apartado anterior.

3.3. Se modifica el apartado **C.3. Envejecimiento o crianza** del pliego de condiciones y el apartado 4. **Descripción del (de los) vino(s)** del documento único incluyéndose la siguiente excepción para el tipo «Fino»:

«Los vinos protegidos del tipo «Fino» podrán envejecerse en cualquiera de las localidades de las incluidas en la zona delimitada definida en el apartado D.1., con excepción de Sanlúcar de Barrameda.»

Del mismo modo, se modifica la definición de «Fino Viejo» incluyéndose la misma excepción sobre su envejecimiento:

«a. Fino Viejo. Fino sometido a un envejecimiento medio mínimo de siete años en bodegas ubicadas en cualquiera de los términos municipales de la Zona Delimitada con excepción de Sanlúcar de Barrameda, que como consecuencia de su prolongada crianza presenta signos leves de oxidación.»

Justificación:

Los vinos de crianza biológica elaborados en Sanlúcar de Barrameda, por las particulares condiciones agroclimáticas, tienen como resultado su especificidad, debidamente protegida por la DOP «Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda».

3.4. Se modifica el primer párrafo del apartado **G) RELACIÓN CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS** del pliego de condiciones quedando de la siguiente manera:

«Las características de los productos protegidos están fuertemente condicionadas por los factores naturales y humanos que caracterizan a la zona geográfica en la que tiene su origen. Tanto los productos pertenecientes a la categoría 1 «vino» como los de la categoría 3 «vino de licor» comparten el mismo vínculo con el origen, pues la diferencia entre unos y otros se reduce a la utilización o no de la práctica enológica tradicional de la fortificación, que en determinados vinos protegidos puede ser sustituida por otras técnicas también tradicionales como el asoleo, con el fin de alcanzar las graduaciones exigidas para cada tipo de vino.»

A su vez, en el apartado **8. Descripción del (de los) vínculo(s)** del documento único se incluye la referencia a la categoría «vino».

Justificación:

Adaptación de la redacción a las dos categorías de producto contempladas en el apartado **B) DESCRIPCIÓN DEL VINO** del pliego de condiciones.

3.5. Se modifica el punto 2. del subapartado **H.4. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas** del pliego de condiciones al incluir la restricción al tipo «Fino», quedando de la siguiente manera:

«2. Las bodegas ubicadas en Sanlúcar de Barrameda podrán utilizar sus existencias de vinos en proceso de crianza biológica para la elaboración de «vinos generosos» distintos al «Fino» o bien para la elaboración de «vinos generosos de licor».»

Justificación:

Los vinos de crianza biológica elaborados en Sanlúcar de Barrameda tienen su especificidad, debidamente protegida por la DOP «Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda».

3.6. Se modifica la letra e. del punto **5. Menciones relativas a la vejez** del apartado **B. MENCIONES FACULTATIVAS** del **ANEXO 3 Etiquetado de los Vinos Protegidos por la Denominación «Jerez – Xérès – Sherry»**.

«e. El uso de la mención «Reserva» u otras similares podrá emplearse en vinos con un envejecimiento especialmente prolongado y sólo podrá utilizarse en el caso de la categoría 3 «vino de licor». En el caso de la categoría 1 «vino», sólo si esta mención forma parte de la marca registrada por la bodega siempre y cuando el registro de la marca sea anterior a la primera publicación existente de regulación del término «Reserva».»

Justificación:

Adaptación de la redacción a las dos categorías de producto contempladas en el apartado **B.1. Tipos de Vino** del pliego de condiciones.

3.7. Se modifican las **Disposiciones Adicionales/ Transitorias**, se eliminan las disposiciones transitorias que no estarán en vigor al finalizar el año 2023 y se incluye la siguiente disposición:

«4. No obstante lo dispuesto en el apartado C.3, se podrán seguir utilizando las existencias de vinos en crianza biológica envejecidos en las bodegas de Sanlúcar de Barrameda para la elaboración de «Fino» hasta el 31 de diciembre de 2030.»

Justificación:

Se establece un periodo de transición necesario para la adaptación y finalización del stock de existencias de «Fino» que se encuentren en las bodegas de Sanlúcar de Barrameda.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(s)

«Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos amparados son: «vinos generosos» con un contenido en azúcares reductores inferior o igual a 4 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos «Fino», «Amontillado», «Oloroso» y «Palo Cortado».

Los vinos de licor amparados son: «vinos generosos», con un contenido en azúcares reductores inferior o igual a 4 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos «Fino», «Amontillado», «Oloroso» y «Palo Cortado»; «vinos dulces naturales», con un contenido en azúcares reductores superior o igual a 160 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos «Dulce», «Moscatel» y «Pedro Ximénez»; y «vinos generosos de licor», con una graduación alcohólica total no inferior a 17,5 % en volumen y un contenido en azúcares reductores superior o igual a 4 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos «Pale Dry», «Medium», «Pale Cream» y «Cream».

Los vinos protegidos del tipo «Fino» podrán envejecerse en cualquiera de las localidades de las incluidas en la zona delimitada definida en el apartado D.1., con excepción de Sanlúcar de Barrameda.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	Parámetros analíticos ajustados a los límites legales.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	Parámetros ajustados a los límites legales. en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	Parámetros ajustados a los límites legales.
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	Parámetros ajustados a los límites legales.

Características organolépticas	
Fino	Vista: limpio, con tonalidades que van del amarillo pajizo al ambar. Aroma: deberá presentar al menos dos de los siguientes aromas propios de la crianza biológica: manzana verde, frutos secos o levadura (masa fresca de pan). Puede presentar también notas de madera noble envinada. Sabor: seco, pudiendo ser ligeramente ácido y amargo.
Amontillado	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: limpio, con tonalidades que van del dorado pálido al ambar. • Aroma: frutos secos y/o vegetales, así como a maderas nobles envinadas. • Sabor: seco y equilibrado, pudiendo ser ligeramente ácido.
Oloroso	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: limpio, con tonalidades que van del oro viejo al caoba oscuro. • Aroma: frutos secos y maderas nobles envinadas, pudiendo presentar notas caramelizadas y/o aromas a barniz. • Sabor: seco y equilibrado.
Palo Cortado	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: limpio, con tonalidades que van del oro viejo al caoba oscuro. • Aroma: frutos secos y maderas nobles envinadas, pudiendo presentar notas cítricas y/o lácticas. • Sabor: seco y equilibrado.
Moscatel	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: tonalidades que van del castaño al caoba intenso. • Aroma: flores blancas y/o notas cítricas. • Sabor: dulce pero equilibrado.
Pedro Ximénez	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: tonos ebano más o menos intenso. • Aroma: principalmente aromas de pasas. • Sabor: muy dulce pero equilibrado.
Dulce	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: tonalidades que van del dorado al ebano. • Aroma: aromas de miel. • Sabor: dulce pero equilibrado.
Pale Dry	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: tonalidades que van del amarillo pajizo a dorado. • Aroma: frutos secos y/o levadura (masa fresca de pan). • Sabor: ligeramente dulce.
Pale Cream	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: tonalidades que van del amarillo pajizo a dorado. • Aroma: frutos secos y/o levadura (masa fresca de pan). • Sabor: dulce.
Medium	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: tonalidades que van del ambar al castaño oscuro. • Aroma: notas caramelizadas y/o frutos secos. • Sabor: ligeramente a dulce.
Cream	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: tonalidades que van del castaño al caoba oscuro. • Aroma: frutos secos, con notas de caramelo y/o pasas. • Sabor: dulce pero equilibrado.

3. *Vino de licor*

Todos los productos pertenecientes a la categoría 3 «vino de licor» comparten las mismas características analíticas generales y organolépticas de la categoría 1 «vino».

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de

vino por cada 100 kg de uva. Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos. En el caso de la categoría 3 «Vino de licor», una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, estos pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinos o bien con productos complementarios autorizados. Excepcionalmente, en el caso de la categoría 1 «Vino», podrá añadirse vino de color a los vinos generosos de crianza oxidativa, con el fin de ajustar su color final.

De conformidad con el Reglamento (UE) 2019/934 de la Comisión de 12 de marzo, los productos complementarios especificados en los puntos b, c, d y f del apartado C.4. del pliego de condiciones, sólo podrán utilizarse en la elaboración de los vinos generosos de licor con la excepción del vino de color, que se podrá añadir a los «vinos generosos» de crianza oxidativa, con el fin de ajustar su color final.

Del mismo modo, en el caso de la vinificación en seco, los vinos de licor podrán acidificarse con sulfato de calcio, dentro de los límites de la normativa vigente.

5.2. Rendimientos máximos

11.428 kilogramos de uvas por hectárea.

6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija y San José del Valle, situados dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49' Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58' Norte.

Los pagos que se reconocen como unidades geográficas menores, así como su delimitación exacta, se pueden consultar en el siguiente enlace: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos>

7. Variedad(es) de uva de vinificación

Moscatel de Alejandría
Palomino
Palomino Fino - Listán Blanco
Pedro Ximénez

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Vinos y vinos de licor

Tanto los productos pertenecientes a la categoría 1 «vino» como los de la categoría 3 «vino de licor» comparten el mismo vínculo con el origen, pues la diferencia entre unos y otros se reduce a la utilización o no de la práctica enológica tradicional de la fortificación, que en determinados vinos protegidos puede ser sustituida por otras técnicas también tradicionales como el asoleo, con el fin de alcanzar las graduaciones exigidas para cada tipo de vino.

Las características de los vinos están fuertemente condicionadas por los factores naturales y humanos de la zona y son comunes tanto a los productos de la categoría 1 como los de la categoría 3, pues ambos comparten el mismo vínculo con el origen, siendo la única diferencia la utilización o no de la práctica de la fortificación.

El medio geográfico tiene una incidencia directa sobre determinadas características básicas de los vinos, como son el grado alcohólico y en la acidez, que suelen ser moderados, aunque dependientes de las prácticas culturales específicas aplicadas. Los suelos de albarizas predominantes en la zona producen vinos con una clara expresión calcárea; elegantes, con

cuerpo y sapidez y una gran capacidad de evolución a largo plazo, lo que permite la elaboración de vinos generosos con niveles de vejez muy elevada en algunos casos.

Con carácter general, la práctica ausencia de precipitaciones durante la mayor parte del ciclo activo de la planta, el predominio de los vientos secos de levante y la capacidad retentiva de la humedad de los suelos de albariza aseguran vendimias sanas, de gran calidad, con una muy buena maduración. Además, los viticultores han seleccionado durante siglos las variedades mejor adaptadas tanto al suelo y a las condiciones climáticas como a los peculiares procesos de elaboración y envejecimiento. Todas las variedades que constituyen la base de los vinos y aportan una buena parte de su carácter diferencial se encuentran perfectamente adaptadas a la zona delimitada desde tiempos inmemoriales. Así la principal variedad en términos cuantitativos, la Palomino Fino, da a los vinos una alta expresión del terreno y una gran capacidad de envejecimiento; la Moscatel de Alejandría y la Pedro Ximénez, por su mayor contenido en azúcares y acidez, son a su vez óptimas para la elaboración de los tradicionales vinos dulces naturales, además de aportar singulares aromas primarios. El resto de las variedades utilizadas son siempre de carácter autóctono y plenamente adaptadas al medio. En definitiva, el uso de las variedades autóctonas tradicionales marca el carácter de los vinos y les confiere un alto potencial de evolución en la fase de envejecimiento.

Además de los factores naturales, hay que destacar la importancia de los factores humanos que han conformado toda una serie de prácticas culturales y enológicas genuinas, con una incidencia directa sobre las características de los vinos: predominio de los aromas terciarios de evolución biológica, gran intensidad, equilibrio y persistencia en boca.

En el caso de los vinos generosos, la crianza biológica o envejecimiento bajo velo de flor se beneficia extraordinariamente tanto del tradicional sistema dinámico de criaderas y solera como de los altos niveles de humedad que propicia el aprovechamiento –gracias a la tradicional arquitectura bodeguera de la zona– de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico. Este factor climatológico es igualmente beneficioso para los vinos en crianza oxidativa, al limitar la transpiración natural del vino en crianza dentro de las botas.

Por lo que respecta a los vinos dulces naturales, la utilización predominante de variedades con una gran aromaticidad y el equilibrio alcohol / acidez que propician las condiciones climáticas predominantes permiten obtener vinos con un importante contenido en azúcar y a pesar de ello muy equilibrados en boca. La tradicional práctica del «asoleo» permite además generar una mayor concentración tanto del azúcar como de la acidez de los vinos y les aporta características adicionales de fruta muy madura y una notable untuosidad.

Finalmente, en el caso de los vinos generosos de licor, al tratarse de vinos obtenidos por cabeceos (combinación) de los vinos anteriores, sus características son el resultado de las de aquellos, que como hemos visto están fuertemente vinculadas al medio geográfico. Es más, la propia práctica de cabeceo responde a una tradición bodeguera de siglos, cuyo origen está también en el carácter eminentemente exportador de esta región vinícola y la búsqueda por parte de los operadores de vinos «diseñados» específicamente para satisfacer gustos distintos, a partir de los vinos generosos y de su combinación con los dulces naturales.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos protegidos habrá de ajustarse a lo establecido en la normativa de aplicación así como en el Anexo 3 de este Pliego de Condiciones, tanto en lo que respecta a las menciones de carácter obligatorio como a las de carácter voluntario.

Los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o de contra-etiquetas con un signo distintivo y código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía».

Enlace al pliego de condiciones

<https://lajunta.es/4svc9>

OTROS DATOS:

1. INFORMACIÓN GENERAL

Término(s) equivalente(s):

—

Nombre utilizado tradicionalmente:

—

País(es) solicitante(s)

España

Lengua de la solicitud:

español

Protección nacional provisional solicitada:

—

Declaración de conformidad por el Estado miembro

El Estado español está conforme.

2. DATOS DE CONTACTO

2.1. Datos del solicitante

Consejo Regulador de la Denominación de Origen « Jerez-Xérès-Sherry »

Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas): Consejo Regulador

Nacionalidad: España

Teléfono: 34 956332050

Fax: 34 956322114

Correo(s) electrónico(s): vinjerez@sherry.org

2.2. Datos del intermediario

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.

Teléfono: 34 91 3475397

Fax: 34 91 3475410

Correo(s) electrónico(s): sgccala@mapa.es

2.3. Datos de las partes interesadas

—

2.4. Datos de las autoridades de control competentes

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. Dirección General de Industria, Innovación y Cadena Agroalimentaria.

Teléfono: 34 955032278

Fax: 34 955032112

Correo(s) electrónico(s): dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

2.5. Datos de los organismos de control

OECCA. Organismo de la Evaluación de la Conformidad y Certificación Agroalimentaria.

Teléfono: 34 956 350 070

Fax: 34 956 322 114

Correo(s) electrónico(s): info@oecca.es

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

3.1. Letra a)

Vino generoso de licor
Denominación de origen (DO)
Vino dulce natural
Vino generoso

3.2. Letra b)

Amontillado
Oloroso
Criaderas y Solera
Palo Cortado
Cream
Criadera
Fino
Solera

4. ZONA NUTS

1. ES6 — SUR

2. ES61 — Andalucía

3. ES612 — Cádiz

4. ES618 — Sevilla

5. ES — ESPAÑA

5. VARIEDADES SECUNDARIAS DE UVA DE VINIFICACIÓN

BEBA – EVA

PERRUNO

VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

6. MATERIAL DE APOYO

6.1. Pliego de condiciones:

Estado: Adjunto

Nombre del expediente: Pliego_Jerez_modif_UE.pdf

6.2. Decisión nacional de aprobación:

Nombre del expediente: BOJA n. 212 Orden 26 de octubre 2023.pdf

Referencia jurídica: Decisión nacional

6.3. Otro(s) documento(s):

Nombre del expediente: Pliego_Jerez_modif_UE_cc.pdf

Descripción: Pliego de condiciones con los cambios señalados.

Nombre del expediente: Solicitud modif JXS_cc.pdf

Descripción: Solicitud de modificación con los cambios señalados.

6.4. Mapas de la zona delimitada

Nombre del expediente: Mapa DO Jerez-Xérès-Sherry.doc

Descripción: Mapa de la DO Jerez-Xérès-Sherry

7. ENLACE A LA DECISIÓN NACIONAL

<https://lajunta.es/4gvd7>