

Nombres de vinos existentes – Ficha técnica**I. DENOMINACIÓN(ES) QUE DEBE(N) REGISTRARSE**

Jerez-Xérès-Sherry (es)

II. DATOS DEL SOLICITANTE

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Consejo Regulador
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	2 Avenida Alcalde Álvaro Domecq 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz) España
<i>Teléfono.:</i>	34 956332050
<i>Fax:</i>	34 956338908
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	vinjerez@sherry.org

III. PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	PC_V_D_O_JEREZ_XEREZ_SHERRY.doc

IV. DECISIÓN NACIONAL DE APROBACIÓN:

<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 30 de noviembre de 2011 pliego de condiciones de la DOP Jerez-Xérès-Sherry.
-----------------------------	--

V. DOCUMENTO ÚNICO

<i>Denominación(es) que debe(n) registrarse</i>	Jerez-Xérès-Sherry (es)
<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Artículo 118 vicios del Reglamento (CE) nº 1234/2007
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de indicación geográfica:</i>	DOP - Denominación de Origen Protegida

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

3. Vino de licor

2. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

<i>Características analíticas:</i>		
<p>- Categoría vitícola de los productos: vinos de licor. Según el procedimiento seguido en su elaboración, los distintos tipos de vinos de Jerez pueden agruparse del siguiente modo: Vinos Generosos, con un contenido en azúcares reductores no superior a 5 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 a 160 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dulce, Moscatel y Pedro Ximénez; y Vinos Generosos de Licor y otros vinos de Licor, con una graduación alcohólica total no inferior a 17,5% en volumen y un contenido en azúcares reductores superior a 5 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dry, Medium, Pale Cream, y Cream.</p>		
<p>B.1. Características analíticas del producto. Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Jerez-Xérès-Sherry» son los siguientes:</p>		
Tipo de Vino	Alcohol(% vol.)	Azúcar (g/L)
Fino	15-17	<5

Amontillado	16-22	<5
Oloroso	17-22	<5
Palo cortado	17-22	<5
Dry	15 - 22	5 - 45
Pale Cream	15,5 - 22	45 - 115
Medium	15 - 22	5 - 115
Cream	15,5 - 22	115 - 140
Pedro Ximénez	15 - 22	>212
Moscatel	15 - 22	>160
Dulce	15 - 22	>160

En el caso de los vinos de los tipos amontillado, oloroso y palo cortado, como consecuencia de los procesos de concentración asociados a la crianza oxidativa, el contenido de azúcares reductores podrá alcanzar hasta 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcares reductores.

Características organolépticas:

B.2. Características Organolépticas.

Según las características de las uvas utilizadas y el procedimiento seguido en su elaboración, se distinguen los siguientes tipos de vinos de Jerez:

- Fino. Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma y sabor propios de la crianza biológica. Sus especiales características son el resultado de que la totalidad de su proceso de crianza se ha desarrollado bajo velo de flor.
- Amontillado. Vino de color ámbar más o menos intenso, de aroma y sabor característicos, como consecuencia de su proceso particular de crianza, que incluye una primera fase de crianza biológica, seguida de una fase de crianza oxidativa.
- Oloroso. Vino de color ámbar intenso a caoba, de sabor característico y aroma muy acusado, como consecuencia de su proceso de crianza oxidativa.
- Palo cortado. Vino de color ámbar a caoba, de aroma característico con notas que recuerdan al Amontillado, si bien al paladar presenta características similares al Oloroso, como consecuencia de su proceso de crianza oxidativa, tras la desaparición del inicial velo de flor.
- Dry. Vino de color amarillo pálido a dorado, con aromas propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor ligeramente abocado.
- Pale Cream. Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aromas propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor abocado.
- Medium. Vino de color ámbar a caoba, con aroma en el que se conjugan los propios de la crianza biológica y los de la crianza oxidativa y sabor abocado.
- Cream. Vino de color ámbar intenso a caoba, con aroma profundo propio de la crianza oxidativa y sabor dulce.

- Moscatel. Vino elaborado al menos en un 85% a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de la variedad Moscatel, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol de vino. De color dorado ámbar a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.

- Pedro Ximénez. Vino elaborado al menos en un 85% a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de la variedad Pedro Ximénez, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol de vino. De color ámbar dorado a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.

- Dulce. Vino elaborado a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de las variedades autorizadas, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol de vino. De color ámbar a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.

Las características organolépticas definidas anteriormente para cada tipo de vinos se verificarán mediante un Comité de Cata.

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

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

b. Letra b)

Solera
Palo Cortado
Oloroso
Fino
Criadera
Criaderas y Soleras
Amontillado
Cream

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>C.1. Definiciones.</p> <p>a) Definiciones relativas a la producción de uva.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área de Producción: es la zona geográfica delimitada en el apartado D.1. en la que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos. Como Anexo 1 se adjunta plano de situación general. - Pago: es la extensión de terreno de viñas, del Área de Producción, ubicada en un paraje o sitio rural que por razón de su situación y condiciones micro-climáticas, por su composición geológica o por su orografía produce uvas con características diferenciadas. Son pagos de reconocido prestigio del Área de Producción los que figuran en el Anexo 2 de este Pliego de Condiciones. - Albarizas: son los terrenos típicos del Área de Producción, caracterizados por su color blanquecino, alta capacidad retentiva de la humedad y un contenido en carbonato cálcico superior al 25%. - Jerez Superior: zona incluida dentro del Área de Producción, integrada por las viñas plantadas en tierras de albarizas de los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena y los de Rota y Chipiona lindantes con el de Sanlúcar. <p>b) Definiciones relativas al proceso de elaboración y crianza:</p> <p>La producción de los vinos comprende dos fases diferenciadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración: fase consistente en la vinificación u obtención del vino base, mediante la fermentación total o parcial del zumo de las uvas. - Crianza: período de envejecimiento en madera al que es necesario someter los vinos tras su encabezado para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos o variedades. <p>Otras definiciones relativas al proceso de elaboración:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Velo de Flor: velo o película de levaduras típicas que se desarrolla de forma espontánea sobre la superficie libre del vino. - Encabezado: es la práctica tradicional consistente en el incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol de vino, hasta los niveles necesarios para dar lugar a los distintos tipos de crianza. Los vinos pueden envejecer mediante los siguientes tipos de crianza: - Crianza Biológica: es el tipo específico de crianza en el que los vinos envejecen bajo velo de flor. - Crianza Oxidativa: es el tipo específico de crianza en el que los vinos, tras la desaparición del inicial velo de flor, envejecen expuestos a la acción directa del oxígeno del aire. <p>A su vez, dependiendo de la realización o no de mezclas de vinos procedentes de</p>	

distintas vendimias, existen dos sistemas de crianza:

- Criaderas y Solera: es un sistema de crianza dinámico, consistente en la realización de extracciones o sacas periódicas de parte del vino contenido en cada una de las botas que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento y las correspondientes reposiciones o rocíos con vino de otra escala o criadera más joven.

- Sistema de Añadas: es un sistema de crianza en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes.

Otras definiciones relativas al proceso de crianza:

- Zona de Crianza: es la zona geográfica delimitada en la que se ubican las bodegas en las que se crían los vinos protegidos.

- Bota: nombre tradicional que recibe en la zona la barrica de madera de capacidad inferior a 1.000 litros, utilizada para el envejecimiento de los vinos.

Cuando se utiliza como unidad de medida de volumen se refiere siempre a 500 litros.

- Sobretaba: período de crianza estática al que se pueden someter los vinos de una misma vendimia, sin mezclarlos con otros de distinta vejez, de forma previa a su introducción en un sistema de criaderas y solera.

- Solera: es la escala final de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, y de la que se realiza la saca o extracción para su expedición o bien para su utilización en un cabeceo.

- Criadera: es cualquiera de las escalas intermedias de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, de las que se realiza la saca o extracción para su rocío en la escala (criadera) siguiente y que a su vez se rocían o reponen con vino procedente de la criadera anterior.

- Cabeceo: mezcla o combinación de distintos vinos o bien de estos con productos complementarios.

- Vino en Crianza: vino ya encabezado, en proceso de envejecimiento.

- Vino Criado: vino que ha completado su período mínimo de crianza y dispone de la vejez promedio mínima establecida por este Pliego de Condiciones.

- Productos complementarios: son aquellos productos de origen vitícola que pueden utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos.

- Existencias: volumen total de vinos de que dispone una bodega en un momento determinado, y que incluye tanto el vino en crianza como el vino criado y listo para su consumo.

C.2. Método de Vinificación.

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Para la elaboración de los productos complementarios, el coeficiente de transformación será el máximo permitido por la legislación vigente en cada momento.

Existen dos métodos diferentes de vinificación de las uvas aptas: en seco para la obtención de vinos generosos y en dulce para la obtención de vinos dulces naturales.

1. Vinificación en Seco: tras la extracción de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total. Tras la clasificación de los vinos jóvenes, el encabezado con alcohol de vino permite discriminar el tipo de envejecimiento al que van a someterse los vinos: biológica u oxidativa.

2. Vinificación en dulce: los mostos destinados a la elaboración de vinos dulces son encabezados con alcohol de vino tan pronto comienza su proceso de fermentación hasta una graduación mínima de 15% vol., lo que permite retener la mayor parte del azúcar residual de dichos mostos. Una vez detenida la fermentación, los vinos comenzarán su proceso de envejecimiento, que es exclusivamente de carácter oxidativo.

C.3. Envejecimiento o crianza.

Los vinos se someterán o bien al sistema de crianza de «criaderas y solera» o bien al de «añadas» durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de los tipos respectivos.

a) Vasijas de envejecimiento.

Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera, debidamente envinadas, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador de manera previa a la publicación del presente Pliego de Condiciones.

b) Vinos en envejecimiento.

Los vinos en envejecimiento se mantendrán separados según el tipo de crianza de que se trate: crianza biológica o crianza oxidativa.

A lo largo del proceso de envejecimiento mediante crianza biológica y como consecuencia del consumo de etanol por parte de las levaduras de velo de flor puede producirse una disminución en el contenido alcohólico de los vinos, por debajo incluso del nivel de 15% vol.

c) Vejez Promedio Mínima.

Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos.

La vejez promedio del vino comercializado por una bodega en una campaña se calculará de forma separada para los vinos en crianza biológica y en crianza oxidativa, obteniendo el cociente entre las existencias de esos vinos al comienzo de dicha campaña y el volumen total puesto al consumo durante la misma.

Con el objetivo de poder garantizar el cumplimiento de los niveles de vejez promedio mínimos establecidos en este Pliego de Condiciones, las bodegas inscritas nunca podrán expedir un porcentaje superior al 40% de las existencias

de cada tipo de crianza al comienzo de la campaña. Las bodegas podrán, asimismo, adquirir para su expedición vinos criados de otras bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado o en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición.

Cuando las existencias se aumenten en el curso de la campaña en más del 10 por 100 de la cantidad declarada al comienzo de la misma por la adquisición de mostos o vinos del año, el proporcional aumento del límite del volumen de salidas no tendrá efectos para las bodegas de crianza hasta los dos años de su entrada en la bodega.

El envejecimiento de los vinos protegidos realizado en las bodegas situadas fuera de la Zona de Crianza tal y como aparece definida en el apartado D.2, pero dentro del Área de Producción - definida en el apartado D.1- deberá necesariamente completarse con un periodo mínimo de seis meses de envejecimiento en bodegas de la Zona de Crianza.

La aplicación en la elaboración de los vinos protegidos de períodos de crianza especialmente prolongados permite la utilización de las menciones siguientes:

- Vinos de Vejez Calificada de más de 30 años o Vinum Optimum Rare Signatum.

Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio superior a 30 años.

- Vinos de Vejez Calificada de más de 20 años o Vinum Optimum Signatum. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio superior a 20 años.

- Vinos con Indicación de Edad de 15 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 15 años.

- Vinos con Indicación de Edad de 12 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 12 años.

Los vinos con derecho a la utilización de estas menciones, al amparo de lo previsto para este tipo de vinos en el punto 3 del Anexo I C del Reglamento (CE) nº 606/2009, pueden presentar unos niveles de acidez volátil de hasta 35 mili-equivalentes por litro.

Los vinos que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinos procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada», la cual será compatible con el resto de las menciones recogidas en el presente apartado, siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

C.4. Cabeceos.

Una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, los vinos pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinos o bien con productos complementarios autorizados.

Son productos complementarios autorizados para la elaboración de los vinos protegidos los siguientes:

a) Alcohol de vino, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, en su Anexo XI ter, punto 3, letra f), apartado ii), primer guión, o norma que la sustituya.

b) Mosto Concentrado Rectificado, tal y como aparece definido en el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, en su Anexo XI ter, punto 14 o norma que la sustituya.

c) Vino de Color. Mezcla de vino con Arrope, definido éste como el producto obtenido de la cocción del mosto de uva fresca mediante la acción del fuego directo.

Todos estos productos complementarios habrán de cumplir con las especificaciones establecidas en cada caso por la normativa comunitaria en vigor.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

La producción máxima admitida de uva de las variedades descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

La producción de uva por hectárea para elaboración de vinos protegidos tendrá el límite de 11.428 kilogramos, equivalentes a 80 hectolitros. Los mostos resultantes de la uva obtenida en exceso de los 11.428 kilogramos por hectárea no podrán utilizarse para la producción de los vinos protegidos.

Los límites establecidos en los apartados anteriores no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

En el caso de viñedos de reciente plantación, la producción máxima admitida para elaboración de vinos protegidos tendrá los siguientes límites:

- 0 kilos por hectárea para viñas en primer año de plantación.
- 2.857 kilos por hectárea para viñas en segundo año de plantación.
- 5.714 kilos por hectárea para viñas en tercer año de plantación.
- 8.571 kilos por hectárea para viñas en cuarto año de plantación.

Los límites establecidos en el presente apartado no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

5. ZONA DELIMITADA

D.1. Área de Producción.

El Área de Producción 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 y Lebrija, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49- Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58- Norte.

De conformidad con la legislación vigente, los productos complementarios definidos bajo las letras a) y b) en el apartado C.4 pueden tener su origen en uva de fuera del Área de Producción. Igualmente, de acuerdo con lo establecido en el Anexo XI ter del Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, en su punto 3, letra f), apartado iii), es posible la utilización de mosto de uva pasificada de la variedad de vid Pedro Ximénez al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, procedente de la Zona de Producción de la Denominación de Origen Montilla-Moriles.

D.2. Zona de Crianza.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» deben criarse en bodegas enclavadas en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 45- Oeste, al Norte por el paralelo 36° 49- Norte y al Sur, por la margen derecha del río Guadalete.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» de la variedad Moscatel podrán además criarse en bodegas enclavadas en los términos municipales de Chipiona y Chiclana de la Frontera.

a. Zona NUTS

ES618	Sevilla
ES612	Cádiz
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

b. Mapas de la zona delimitada

<i>Número de mapas adjuntos</i>	1
---------------------------------	---

6. UVAS DE VINIFICACIÓN

a. Inventario de las principales variedades de uva de vinificación

17. PEDRO XIMENET

15. MOSCATEL DE ALEJANDRIA

b. Variedades de uva de vinificación enumeradas por la OIV

Palomino B

Pedro Ximenez B

MoscateL de Grano Menudo B

MoscateL de Alejandria B

c. Otras variedades

--

7. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA***Datos de la zona geográfica:*****G.1. Factores humanos.**

Puede afirmarse que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido uno de los elementos vertebradores de la comarca de Jerez a lo largo de toda su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios. Las condiciones climáticas, la composición predominante en los suelos y numerosas circunstancias históricas, vinculadas a la especial situación geoestratégica de Jerez, han determinado el desarrollo de una vitivinicultura genuina, reconocida universalmente y que ha sido objeto de imitaciones más o menos afortunadas en todo el mundo. Ello ha llevado precisamente a que los viticultores y bodegueros del llamado «Marco de Jerez» hayan tenido una preocupación histórica por la preservación de las características diferenciadas de nuestra vitivinicultura y por la protección del patrimonio común, cultural y económico, construido durante siglos: desde las Ordenanzas del Gremio de la Vinatería de Jerez en el siglo XVI hasta la constitución del primer Consejo Regulador de nuestro país, en enero de 1935.

La situación geográfica del Marco de Jerez, próxima a importantes puertos comerciales como los de Cádiz o Sevilla, con una gran relevancia histórica, determinó que los vinos locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa. Largas travesías que aconsejaban el «abrigado» de los vinos con alcohol para evitar su deterioro. Esta práctica del encabezado - originariamente con el único fin de estabilizar vinos que habían de viajar sin duda tuvo un papel determinante en la

aparición por selección natural de las levaduras de velo de flor en esta zona de geográfica. Posteriormente, los bodegueros desarrollarían los conocimientos necesarios para, mediante distintos niveles de encabezado, propiciar o inhibir en cada caso el desarrollo de la flor.

También el sistema de Criaderas y Soleras, elemento genuino de la viticultura jerezana, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVIII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha. Tal demanda y la solución aportada por el sistema de criaderas y soleras determinaría además el nacimiento de los vinos de crianza biológica, cuyo envejecimiento sólo es posible mediante el periódico aporte de nutrientes que suponen las faenas periódicas de «sacas» y «rocíos».

En definitiva, los vinos protegidos tienen una personalidad que en gran medida es el resultado de circunstancias históricas, combinadas con los importantísimos factores medioambientales. A lo largo de los siglos, los productores del Marco de Jerez han sabido aprovechar las condiciones naturales del suelo y el clima, maximizando sus efectos beneficiosos para la elaboración de los vinos y minimizando aquellos aspectos que pudieran resultar perjudiciales. Así, desde la invasión filoxérica a finales del siglo XIX, los viticultores seleccionaron las variedades de vid que han demostrado una mejor adaptación a las especiales circunstancias naturales de la zona. Igualmente ocurre con las numerosas prácticas culturales típicas del Marco de Jerez, de la que es máximo exponente el genuino y tradicional sistema de poda denominado de «vara y pulgar», mayoritario en el viñedo jerezano.

También en la bodega se han desarrollado prácticas singulares, destinadas al mejor aprovechamiento de las condiciones ambientales: así el tipo de vasija de madera utilizada en el envejecimiento de los vinos - la «bota»- y el vacío que se mantiene en su interior, propician un ratio superficie/volumen que asegura que el velo de levaduras naturales que conforma la «flor» proyecte su influencia sobre todo el vino contenido en la vasija.

De igual modo, las técnicas constructivas de las típicas bodegas jerezanas (muchas de ellas levantadas en el siglo XIX e incluso el siglo XVIII) sirven para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas externas y proveer a los vinos del microclima ideal para su envejecimiento.

G.2. Factores naturales.

a) Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, el Área de Producción se caracteriza por horizontes abiertos, dominados por terrenos llanos o suavemente ondulados, con colinas con una pendiente variable normalmente entre el 10 y el 15%. Los suelos predominantes en el viñedo están formados por la roca madre llamada «albariza», una marga blanda de color blanco, que cuando aflora en la superficie proporciona el tradicional paisaje de la viña jerezana. Se trata de una tierra fácil de labrar, con

suficiente capacidad retentiva de la humedad y que permite un excelente desarrollo del sistema radicular. Destaca en su composición, además del Carbonato Cálcico (normalmente en concentraciones de al menos el 25% y hasta el 40%), la arcilla y la sílice, procedente de los caparazones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar que ocupaba la zona en el período oligocénico. La viña se cultiva también en los terrenos denominados «barros» y «arenas». En la composición de los primeros, además de la caliza, encontramos una importante proporción de arcilla y arena y un mayor contenido en materia orgánica, lo que le da un color más oscuro y más fertilidad. La arenas por su parte son terrenos predominantes en las viñas costeras, tienen menos de un 20% de caliza y predominio de arena y arcilla.

b) Clima.

El clima de la zona productora de los vinos de Jerez es de carácter cálido. Las temperaturas medias oscilan entre las mínimas del invierno que giran alrededor de los 5° C y las máximas del verano que oscilan en torno a los 35° C. El riesgo de heladas es mínimo. Naturalmente, el efecto regulador del mar hace que las viñas del interior alcancen valores más extremos. El área de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en el Área de Producción es de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapotranspiración. Adicionalmente, la proximidad del viñedo a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, con la consiguiente aminoración en la transpiración y efecto regulador de las altas temperaturas a que se ve sometida.

Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

Estas circunstancias climatológicas tienen una especial incidencia en el caso de la crianza del vino. Como ya se ha mencionado; la ubicación, orientación y especial arquitectura de las bodegas dentro de la zona de crianza están especialmente dirigidas a asegurar unas condiciones de temperatura, humedad y aireación ideales para el envejecimiento del vino manteniendo tales condiciones micro-climáticas lo más estables posibles a lo largo de todo el año.

Detalles del producto:

Todo lo relativo a detalles del producto se ha indicado ya en la subsección primera de esta sección.

Interacción causal:

Todo lo relativo a interacción causal se ha indicado ya en la subsección primera de esta sección.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos, que hasta el momento del envasado deben estar sujetas a las condiciones ambientales propias de la zona de producción, 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. Esta obligación no afectará a los productos protegidos que podrán suministrarse a granel a industrias alimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas, con el debido control de origen y destino, y pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.</p>	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deberán estar verificadas y registradas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador. En ellas deberá de figurar obligatoriamente el nombre completo de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», o alternativamente uno cualquiera de los tres vocablos que lo componen. Igualmente, habrá de aparecer el tipo de vino de que se trate de acuerdo con el apartado B), así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable como indicaciones obligatorias. Opcionalmente, de conformidad con la normativa europea, y sin perjuicio de la inclusión de otras indicaciones facultativas, podrá figurar en el etiquetado el símbolo comunitario de DOP, así como el nombre de la unidad geográfica mayor “Andalucía” que abarca completamente a la zona delimitada, siempre que figure con un tamaño de letra igual o inferior al de la Denominación de Origen.</p> <p>Para el tipo de vino “Medium”, pueden utilizarse las siguientes menciones en el etiquetado: “Medium Dry”, si el contenido de azúcares es inferior a 45 g/l; “Medium</p>	

Sweet", si el contenido de azúcares es superior o igual a 45 g/l.

Los vinos procedentes de Bodegas de la Zona de Producción debidamente inscritas en el registros c) del Consejo Regulador que se expidan directamente al mercado para el consumo podrán consignar en su documentación y etiquetado el nombre del término municipal del que procedan siempre que el 85% de la uva utilizada para su elaboración proceda de las correspondientes áreas de producción, tal y como aparecen especificadas en el Anexo 3 del presente Pliego de Condiciones. El uso de los nombres de los tipos de vino descritos en el apartado B) por parte de estas bodegas sólo podrá realizarse previa autorización del Consejo Regulador y siempre y cuando los vinos comercializados y las bodegas productoras cumplan las exigencias establecidas en este Pliego de Condiciones.

Además los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contra-etiquetas donde irán insertos o bien el signo distintivo de la Denominación de Origen o del que se establezca para las bodegas de Zona de Producción, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Sin perjuicio de las obligación de incorporar las precintas de garantía o bien el distintivo y el código alfanumérico incorporado en la contra-etiqueta, los vinos que utilicen las menciones Vinos de Vejez Calificada de más de 30 años (o Vinum Optimum Rare Signatum) o bien Vinos de Vejez Calificada de más de 20 años o (Vinum Optimum Signatum) deberán ir provistos de las precintas específicas para estos vinos expedidas por el Consejo Regulador.

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Otro(s) documento(s):

--

VI. OTROS DATOS:**1. DATOS DEL INTERMEDIARIO**

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@marm.es

2. DATOS DE LAS PARTES INTERESADAS**3. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES****Enlace:**

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/vinos/PC_DO_JEREZ_modificado.pdf

4. LENGUA DE LA SOLICITUD:**5. ENLACE CON E-BACCHUS**