DOCUMENTO ÚNICO

«Vinagre de Jerez»

Nº UE [reservado para la UE]

☒ DOP ☐ IGP

1. **Nombre**

«Vinagre de Jerez»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]*

Clase 1.8: Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.).

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El Vinagre de Jerez es el producto resultante de la fermentación acética de vinos aptos elaborados en la Zona de Producción, producido y envejecido mediante las prácticas tradicionales que se describen en el apartado 3.4 y que reúne las características organolépticas y analíticas que se describen a continuación.

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos son las siguientes:

- Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3 % en volumen, salvo en el caso de los vinagres dulces o semi-dulces, en los que no deberá superar el 4% en volumen.

- La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 g/l, con la excepción de los vinagres dulces o semi-dulces, que podrán ser de 60 g/l. En el caso de los vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 g/l.

- Un contenido máximo en sulfatos de 3,5 g/l.

Los Vinagres de Jerez semi-dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 60 g/l.

Los Vinagres de Jerez dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» presentan un color entre oro viejo y caoba y un aspecto denso y untuoso; su aroma es intenso, ligeramente alcohólico, con predominio de las notas vínicas y de la madera; su sabor es agradable, a pesar de la acidez, con una gran persistencia en boca.

Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguirán las siguientes categorías:

a) Vinagre de Jerez: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de seis meses.

b) Vinagre de Jerez Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de dos años.

c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de diez años.

En cada una de las categorías anteriores se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulces:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Pedro Ximénez o bien mosto de uvas de la variedad Pedro Ximénez muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

- Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Moscatel o bien mosto de uvas de la variedad Moscatel muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

Finalmente, los tipos descritos en el punto anterior pueden comercializarse como Vinagres de Jerez Dulce, siempre que presenten un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtienen exclusivamente a partir de la fermentación acética de «vinos aptos».

Por tanto la materia prima para la obtención de los vinagres de Jerez son los denominados «vinos aptos». Estos vinos proceden de bodegas situadas en la Zona de Producción de Vinagre, que coincide con la zona de producción correspondiente a las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y pueden ser:

a) Los vinos del año expedidos a su graduación alcohólica volumétrica natural.

b) Los vinos criados que hayan cumplido con los períodos de envejecimiento promedio mínimo establecidos en sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

Estos vinos se elaborarán cumpliendo lo establecido en los Pliegos de Condiciones de estas denominaciones vínicas, de conformidad los requisitos establecidos sobre procedencia de la uva originaria de la zona de la DOP y las prácticas enológicas, recogidos en la reglamentación de aplicación, sin perjuicio de que el inicio espontaneo del proceso de acetificación pueda haber provocado las disminución de su graduación alcohólica por debajo de los límites establecidos en dicha reglamentación.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

a) Desnaturalización

Todas las partidas de vino apto deben ser objeto de desnaturalización mediante su acetificación parcial en el momento de su entrada en las instalaciones de las bodegas inscritas, utilizando para ello vinagre de sus existencias en cantidad suficiente como para que la mezcla resultante alcance una graduación mínima de 1° de acidez acética.

b) Acetificación

La acetificación consiste en la transformación del contenido alcohólico contenido en el vino en ácido acético, mediante la acción de la bacteria acética. Se distinguen dos procesos posibles para la elaboración del Vinagre de Jerez:

1) El realizado por las llamadas «Bodegas de Elaboración de Vinagre»: instalaciones industriales que poseen acetificadores en los que a través de un proceso de fermentación acética dirigida se transforma la materia prima —el vino apto— en vinagre apto.

2) El que se lleva a cabo en las «Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres» a través de un proceso de acetificación en el interior de las mismas vasijas de madera en las que se produce el envejecimiento.

c) Envejecimiento o crianza

El sistema de crianza o envejecimiento especial necesario para obtener los vinagres protegidos podrá ser el clásico de «criaderas y solera» o bien el de añadas, al que se someterán los vinagres aptos durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos.

1)Vasijas de envejecimiento

Las existencias totales de vinagres sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera que hayan sido previamente utilizadas para el envejecimiento de vino, 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 Pliego de Condiciones.

2) Vejez Promedio Mínima

Todos los vinagres deberán tener al menos una vejez promedio de seis meses para poder ser expedidos al consumo. En el caso del «Vinagre de Jerez Reserva» la vejez promedio mínima será de dos años y en el del «Vinagre de Jerez Gran Reserva» de diez años.

Los vinagres que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinagres procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada» siempre que su vejez sea igual o superior a dos años. Dicha mención será compatible con el resto de las menciones recogidas en el apartado 3.2., siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los envases que contienen el Vinagre de Jerez para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que no menoscaben las propiedades específicas del producto y de las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas para este producto alimentario.

El envasado de Vinagre de Jerez, podrá realizarse:

1) En instalaciones de embotellado que poseen las firmas inscritas en el registro de Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres, o bien,

2) En instalaciones de Embotelladores Autorizados por el Consejo Regulador, propiedad de operadores económicos ubicados dentro o fuera de la Zona de Producción, los cuales adquieren a firmas inscritas el Vinagre de Jerez a granel, participando solamente en la fase de su envasado.

En ambos casos, para su autorización, estos embotelladores deberán justificar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de los requisitos legales que le sean de aplicación en cada región para la actividad de envasado de vinagre, así como disponer de un sistema de control de calidad que asegure la total trazabilidad y el buen uso del producto que adquieran de las bodegas inscritas para su envasado.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En las etiquetas y contraetiquetas de vinagres embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada la mención Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y el tipo de vinagre de que se trate, así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Además irán provistas de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contraetiquetas donde irá inserto el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador verificará que las etiquetas que incorporen el nombre protegido «Vinagre de Jerez» se ajusten a lo establecido en el Pliego de Condiciones y en la reglamentación de etiquetado específica de la Denominación de Origen.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La Zona de Producción del Vinagre de Jerez está constituida por los terrenos situados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, de la provincia de Cádiz y el de Lebrija, de la provincia de Sevilla, situados al este del meridiano de Greenwich 5° 49′ Oeste y al sur del paralelo 36° 58′ Norte.

La Zona de Producción antes descrita es coincidente con la Zona de Producción de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La especificidad de la Zona de Producción del Vinagre de Jerez se articula en base a razones históricas, naturales y humanas:

a) Factores históricos

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos y vinagres 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. 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 y vinagres locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa, así como que en el envejecimiento de los vinos y vinagres se utilizaran vasijas fabricadas en las colonias de ultramar, a partir de roble americano. También el sistema de Criaderas y Soleras, elemento genuino de la vinicultura jerezana, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos y vinagres de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha.

b) Factores naturales

La Zona de Producción se caracteriza por terrenos llanos o suavemente ondulados, con pendientes entre el 10 y el 15 % en los que predomina el tipo de suelo llamado «albariza», una marga blanda de color blanco con gran capacidad retentiva de la humedad. Destaca en su composición el carbonato cálcico, la arcilla y la sílice. El clima es de carácter cálido, con temperaturas mínimas en invierno que giran alrededor de los 5°C y máximas en verano en torno a los 35°C. La Zona de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año y de una pluviometría media anual 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 evapo-transpiración. 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.

c) Factores humanos

El sistema de criaderas y solera, predominante en el envejecimiento de Vinagre de Jerez, es un sistema de crianza genuino de la Zona de Producción; como lo es el uso de la «bota», barrica típica fabricada en roble americano e intensamente envinada. La arquitectura también juega un papel importante en la peculiaridad de los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez»; las bodegas de envejecimiento de vinagre suelen tener tejados a dos aguas y altas cubiertas, lo que ayuda a crear un importante volumen de aire interior que amortigua las oscilaciones térmicas del exterior. Las paredes suelen tener un grosor suficiente para aseguran el aislamiento y ventanas situadas a cierta altura, de forma que se permita la circulación de aire y el

aprovechamiento de los frescas brisas nocturnas de poniente, pero se evite la incidencia directa de la luz sobre las botas.

5.2. *Carácter especifico del producto*

La especificidad del Vinagre de Jerez debe en primer lugar hacer referencia a la materia prima de la que procede: los vinos aptos. La Zona de Producción es el origen también de unos vinos que tienen un carácter extraordinariamente genuino, algunos de cuyos rasgos son claramente perceptibles en el Vinagre de Jerez: la gama de colores, entre oro viejo y caoba y los aromas ligeramente alcohólicos, con predominio de notas vínicas y de madera.

Por otra parte, las condiciones climáticas de la zona y las propias características arquitectónicas de las bodegas, que ayudan a generar un microclima específico en el interior de ellas, propician un nivel de concentración de los componentes del vinagre a lo largo del proceso de crianza que determina una gran persistencia en boca.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto*

Todas las características enunciadas de orografía, suelo y clima confieren al viñedo de la Zona de Producción unas características diferenciales que definen en gran medida las peculiaridades de los vinos aptos y consiguientemente del Vinagre de Jerez que se obtendrá de los mismos. La influencia de los factores naturales en los vinos aptos obtenidos a partir de las variedades de uva utilizadas (Palomino, Moscatel y Pedro Ximénez) es determinante. Así, en regiones cálidas como la zona de producción del Vinagre de Jerez la maduración de la uva suele ser más rápida y los mostos, muy azucarados, suelen presentar valores de acidez relativamente bajos. La integral de luz en la Zona de Producción durante el periodo activo de la vid es notablemente alta, lo que permite el buen desarrollo y maduración del fruto. La zona de producción se caracteriza además por la sequía de sus veranos, coincidiendo con el periodo que trascurre entre el envero y la vendimia, y la predominancia del viento de levante, extremadamente seco y cálido. En este contexto, el viento de poniente proveniente del Océano Atlántico y con un marcado carácter térmico, propicia frecuentes brisas nocturnas en verano que producen intensas rociadas, lo que compensa unos déficit hídricos que pudieran verse agravados por la intensa luminosidad de la zona. En este sentido, la tierra de albarizas juega igualmente un papel decisivo en este sentido, pues su capacidad retentiva de la humedad asegura la disponibilidad de reservas hídricas en el subsuelo.

Por otra parte, las características aportadas por una población de levaduras seleccionadas desde tiempos inmemoriales y vinculadas a las condiciones medioambientales de la Zona tienen una importancia capital. El metabolismo de los alcoholes y polialcoholes del vino por parte de las levaduras alcoholígenas que se dan en el llamado «Marco de Jerez» da como resultado un conjunto de elementos secundarios y una alteración en los componentes primarios del vino: disminución del contenido en glicerina, incremento del contenido en acetaldehídos y de los productos de esterificación. A su vez, los acetaldehídos resultantes van a dar lugar a la acetoína, elemento que junto con la presencia de alcoholes superiores hace posible el característico aroma del Vinagre de Jerez. La presencia de una notable cantidad de

alcohol residual es igualmente de enorme importancia para la calidad y la personalidad del Vinagre de Jerez, porque permite la producción de compuestos esterificados (fundamental mente acetato de etilo), que estructuran el vinagre, dándole mayor complejidad y dotando de equilibrio a los aromas primarios de la acetificación.

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, que ayudan a estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilla das y los aromas a café con leche y torrefacto.

El sistema de criaderas y soleras, como sistema de crianza mayoritario en la zona, propicia una significativa homogeneización de los vinagres, al atemperar los efectos de las diferentes añadas. Por ultimo, la estructura arquitectónica de las bodegas del Marco de Jerez, al propiciar el mantenimiento de las condiciones microclimáticas no sólo facilita la oxigenación lenta de los vinagres, sino que además asegura la conservación en perfectas condiciones de las botas que hacen posible la crianza del «Vinagre de Jerez».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El pliego de condiciones modificado puede consultarse en el siguiente enlace:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf

o bien accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html), siguiendo la siguiente ruta: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Vinagres».