

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)

Vinos y vinos de licor

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.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

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. 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. En el caso de la vinificación en seco podrá 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

La aparición de las levaduras de velo de flor y del sistema de «Criaderas y Solera» tienen un carácter histórico, vinculado a la antiquísima actividad vitivinícola del marco de Jerez. Tras la filoxera se seleccionaron las variedades de vid con mejor adaptación a las condiciones climáticas de la zona y a las «albarizas», margas blandas con alta capacidad retentiva de la humedad. Las prácticas culturales desarrolladas en la viña y en la bodega, han dado como resultado unos vinos con una gran personalidad y diversidad; unos más jóvenes, claramente expresivos del terruño y otros más envejecidos, fuertemente influenciados por las condiciones ambientales de las bodegas y por su particular ubicación en la zona.

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/4gx7n>

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_UE_consolidado.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 JXS CC con respecto vigente.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>