

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:

Con las técnicas disponibles y las circunstancias actuales es perfectamente posible alcanzar las graduaciones exigidas para los distintos tipos de «vinos generosos» protegidos, sin que sea técnicamente necesaria la fortificación. 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** incluyendo la siguiente disposición:

«8. 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:

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)

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 terroir 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>