

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2023/C 98/06)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

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

PDO-ES-A1483-AM04

Fecha de comunicación: 5.12.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Mejora en la redacción de los nombres a proteger

Descripción:

Se elimina la referencia a los términos tradicionales y se clarifica la redacción para que queda clara la protección de cada uno de los tres vocablos que forman el nombre de la DOP.

Modifica el punto A del pliego de condiciones y el punto 1 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, OCM única. En particular, no supone un cambio de los nombres a proteger pues tanto su forma conjunta como, cada uno de los tres términos por separado, ya estaban registrados.

Justificación:

Los términos tradicionales ya están protegidos por la normativa general y en cambio es frecuente la referencia en el etiquetado a uno solo de los vocablos que forma el nombre de la DOP.

2. Mejora de la redacción en la descripción de los vinos

Descripción:

La información del apartado B.1. Características analíticas del producto pasa al B.2. y a denominarse B.1 Tipos de vino. La información de este apartado B.2. Características organolépticas pasa al B.3. y el apartado pasa a denominarse B.2 Características analíticas del producto.

Se modifica el orden de la información, si bien se mantienen los tres grupos de vinos protegidos: generosos, dulces naturales y generosos de licor. Además, se mejoran las descripciones.

Se modifican los puntos B.1, B.2 y B.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

⁽²⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se ordenan de forma más clara y se mejoran las descripciones, separando los vinos (sólo generosos) de los vinos de licor (generosos, dulces naturales y generosos de licor).

3. **Se elimina la mención «dry»**

Descripción:

El tipo de vino «Dry» pasa a denominarse «Pale Dry».

Modifica el punto B.1 del pliego de condiciones y 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se elimina la confusión que supone que el nombre del tipo sea un descriptor del contenido en azúcar, muy utilizado en el etiquetado de otros vinos. Por otra parte, en la práctica, la mayor parte de las marcas utilizan ya los términos «Pale Dry» en sus etiquetados.

4. **Cambios en los límites analíticos**

Se reduce el mínimo de azúcares de los generosos de 5 a 4 gramos por litro.

Se sitúa el límite inferior de grado alcohólico de los Pale Cream y Cream en 15 % vol. (anteriormente era de 15,5 % vol).

Se sitúa el límite de azúcar entre Pale dry y Pale Cream en 50 gramos por litros, en vez de 45.

Se recoge una excepción en el grado alcohólico para los vinos de crianza oxidativa.

Se incluye que, al amparo de lo previsto para los vinos de prolongada crianza en la normativa en vigor, pueden presentar unos niveles de acidez volátil de hasta 35 mili-equivalentes por litro.

Modifica el punto B.2 del pliego de condiciones y 4 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

La bajada del límite de azúcares se debe a que se cambia la referencia del contenido en azúcar de «azúcares reductores» (que incluyen otra serie de compuestos) a exclusivamente glucosa y fructosa, lo cual es más correcto técnicamente.

Al bajar el grado alcohólico adquirido mínimo de los Pale Cream y Cream, se equiparan así al resto de los vinos generosos de licor.

En cuanto al límite anterior de azúcares, entre Pale dry y Pale cream, planteaba problemas para el cumplimiento de la norma general del mínimo de 17,5 % vol. de alcohol total de los vinos de licor, en aquellos vinos con un 15 % vol. de alcohol adquirido. Con frecuencia encontrábamos muestras cuyas analíticas excedían (aunque fuera ligeramente) los límites de tolerancia, pues 2,5 % vol. de alcohol potencial equivale a 42,5 gramos por litros de azúcar. Hasta los 45 gramos hay muy poco margen para cualquier error.

La crianza oxidativa prolongada provoca de forma natural una concentración del alcohol por la pérdida de agua durante el proceso, de ahí la excepción a sus límites. En todo caso, se incluye la salvaguarda de los límites legales vigentes.

La excepción de la volátil estaba ya en el pliego, pero en el apartado C.3 de envejecimiento o crianza, se reubica para una mejor localización.

5. **Mejora de la descripción organoléptica**

Descripción

Se mejoran y sistematizan las descripciones organolépticas de cada tipo de vino.

Modifica el punto B.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se incluyen referencias visuales, olfativas y gustativas de cada tipo de vino para ser convenientemente certificables por el comité de cata.

6. Mejora la redacción del punto sobre las practicas enológicas específicas

Descripción:

Cambia ligeramente el título de «Practicas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino y restricciones impuestas» por «Practicas específicas para la elaboración y restricciones impuestas»

Además:

1. Se elimina la sección C.1. Definiciones.

Justificación:

Las definiciones de los distintos conceptos quedan recogidas -si se hace necesario- en las secciones y apartados correspondientes.

2. Se modifica el apartado C.2. Método de Vinificación:

a) Se reenumera y cambia el nombre a C.1. Vinificación.

Justificación:

Por motivos de ordenación y adaptación del texto.

b) Se elimina la referencia a los límites de producción para los productos complementarios.

Justificación:

Se acogen a los límites legales.

c) Se incluye la práctica el «asoleo» y la posibilidad de acidificar con sulfato de calcio, dentro de los límites de la normativa vigente.

Justificación:

Se recogen así ambas prácticas tradicionales permitidas en la DOP «Jerez-Xérès-Sherry».

3. Se añade la sección C.2 Fortificación en la que se define la práctica y se justifica su uso en cada tipo de vino.

Justificación:

Mejora de la redacción para recoger las prácticas permitidas. Se emplea el término «fortificación» en sustitución del término sinónimo anteriormente utilizado «encabezado».

4. En el apartado C.3. Envejecimiento o crianza:

a) Se incluyen las siguientes definiciones: crianza, botas, crianza biológica, velo de flor, crianza oxidativa, sistema de «criaderas y solera», sacas, rocios, solera, criadera, cabeceos, sistema de «añada» y mención «Añada».

Justificación:

Para definir con claridad el envejecimiento de los vinos en la DOP «Jerez-Xérès-Sherry».

b) Se modifica la referencia «vasijas de madera» por «barricas de roble».

Justificación:

Adecuación a terminología según el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión ⁽³⁾.

c) Se elimina la obligación de mantener los vinos separados según el tipo de crianza de que se trate: crianza biológica o crianza oxidativa.

⁽³⁾ DO L 149 de 7.6.2019, p. 1.

Justificación:

Se trata de una cuestión procedimental de control y no de una condición del producto certificable.

- d) Se elimina la referencia a que a lo largo del proceso de envejecimiento mediante crianza biológica puede producirse una disminución en el contenido alcohólico de los vinos, por debajo incluso del nivel de 15 % vol.

Justificación:

No aplica, pues el producto debe de cumplir con las condiciones cuando se certifica por el productor.

- e) Se elimina la referencia a que los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años.

Justificación:

Se trata de normativa general en el caso de los vinos generosos y aparece como requisito en la descripción de los dulces naturales y los generosos de licor.

- f) Se elimina el cupo de expedición del 40 % de las existencias de cada tipo de crianza al comienzo de la campaña y el resto de normas relativas al cupo (aumento de las existencias superior al 10 %) y se incluye una fórmula que establece el cálculo de la vejez promedio.

Justificación:

Esta modificación se justifica por la inclusión de una fórmula más concreta que permite garantizar la vejez promedio mínima.

- g) Se elimina la referencia al envejecimiento de los vinos protegidos realizado en las bodegas situadas fuera de la Zona de Crianza.

Justificación:

No aplica, al haberse unificado las antiguas zonas de crianza y producción.

- h) Se incluye una nueva mención relativa a vinos con un período de envejecimiento especialmente prolongado: el Fino Viejo.

Justificación:

Se regula así una realidad existente en el mercado, especificándose una vejez mínima.

5. Se modifica el apartado C.4. Cabeceos:

- a) Se renombra este apartado a C.4. Cabeceos y productos complementarios.

- b) Se sustituye la referencia «alcohol de vino» por «alcohol de origen vitivinícola».

Justificación:

Se justifica la modificación en base a los productos que permite la legislación vigente de la Unión Europea.

- c) Se incluye el mosto parcialmente fermentado de uva pasificada.

Justificación:

En el pliego actual sólo se hacía referencia a este producto en relación a los procedentes de Montilla-Moriles y sin embargo también pueden tener su origen en la zona de producción.

- d) Se completa la definición del vino de color con la referencia al «color de Macetilla», especialidad tradicional que cumple con las exigencias de la normativa aplicable a los vinos de licor.

Justificación:

Recoger una especialidad tradicional.

- e) Se incluye el mosto de uva concentrado entre los productos complementarios.

Justificación:

Se amplían las posibilidades, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente.

- f) Se especifican nuevos productos indicando los que deben ser originarios de la zona.

Justificación:

Se justifica la modificación en base a que se han incluido nuevos productos, identificando los que están exentos de proceder de la zona de producción de conformidad con la legislación vigente.

Estas modificaciones cambian el punto C del pliego de condiciones y 5.1 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

7. Nueva redacción del apartado de zona delimitada

1. Se modifica el apartado D.1.Área de Producción:

a) Se renombra el apartado D.1.Área de Producción y pasa a denominarse D.1. Zona Delimitada.

Justificación:

Se adapta el título del apartado al requerido en la legislación en vigor.

b) Se unifican las actuales áreas de producción y crianza.

Justificación:

No existen diferencias entre los requisitos exigidos a los productos elaborados en la actual zona de producción y los de la zona de crianza.

Los factores característicos de la zona geográfica, tal y como se detallan en el apartado G.-RELACION CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRAFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS, no muestran diferenciación en cuanto a factores naturales, humanos o en las propias características de los vinos que justifiquen la separación de las previamente independientes zonas de crianza y producción.

c) Se incluyen los viñedos de San José del Valle al oeste del meridiano de Greenwich 5° 49' Oeste.

Justificación:

El actual municipio de San José del Valle es una escisión del municipio de Jerez de la Frontera. Los viñedos preexistentes deben de incluirse en la zona delimitada.

d) La referencia a la utilización de los productos complementarios que pueden tener su origen fuera de la zona de producción se pasa al capítulo H) Condiciones Complementarias, al apartado H.3. Productos de fuera de la zona delimitada.

Justificación:

Lo lógico es que esté en el apartado H.3., relativo a los productos de fuera de la zona.

2. Se modifica el apartado D.2. Zona de Crianza:

a) Se renombra este apartado a D.2. Unidades geográficas menores de la Zona Delimitada.

Justificación:

Se modifica por adaptación a la terminología en la legislación en vigor.

b) Se hace referencia a las unidades geográficas menores, tradicionalmente denominados «pagos», y se incluye un Anexo en el que se recogen todos y cada uno de los pagos delimitados.

Justificación:

Los pagos constituyen uno de los elementos clave de la identidad de los vinos de Jerez. Sin embargo, hasta 2015 no quedaron totalmente delimitados geográficamente, con lo que a partir de entonces es posible certificar el origen de la uva.

3. Se añade el apartado D.3. Viñas de Jerez Superior.

La calificación de las viñas como de «Jerez Superior» ya no se limita a determinados términos municipales (como venía recogido en el capítulo de «definiciones» del pliego vigente), sino que se abre a toda la zona delimitada y se hace depender de estudios a evaluar por un comité técnico, antes recogido en el apartado C.1.

Justificación:

Se justifica en base a la ordenación de la redacción del pliego de condiciones y a que la limitación a determinados municipios es una discriminación no justificable técnicamente.

Modifica los puntos D del pliego de condiciones y 6 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

8. Cambios en la redacción del apartado sobre producción máxima por hectarea

Descripción:

1. Se elimina la referencia a los 80 hectólitros de rendimiento máximo calificable.

Justificación:

Los rendimientos deben de referirse exclusivamente a kilos por hectárea.

2. Los límites de producción específicos de viñedos en los primeros años desde la plantación no cambian, pero se llevan al capítulo H) Condiciones Complementarias.

Justificación:

Mejor ordenación de la información.

3. Se modifica el párrafo relativo a la prohibición del uso de la totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan la producción máxima permitida para la producción de los productos protegidos.

Justificación:

Se completa el texto indicando que solo podrá utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos una vez transformada en alguno de los productos complementarios descritos en el apartado C.4.

Modifica el punto E del pliego de condiciones y 5.2 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

9. Se introducen nuevas variedades y se mejora la denominación de otras

Descripción:

1. Se introducen las variedades: Listán Blanco o Palomino Fino, Perruno, Beba, y, Vigiriega. Y se sustituye Moscatel por Moscatel de Alejandría.

Justificación:

Por una parte, es necesario distinguir entre la variedad Palomino (que ya contemplaba el pliego de condiciones) y Palomino Fino, pues son distintas; y se ha completado el nombre de la variedad Moscatel, figurando con su nombre correcto: Moscatel de Alejandría.

Por otra parte, Perruno, Beba, y, Vigiriega, son todas variedades tradicionales de la zona que se utilizaban antes de la filoxera para elaborar nuestros vinos y que se desean recuperar.

2. Se elimina la obligación de que al menos el 60 % de la uva de la variedad Palomino utilizada para la elaboración de los vinos protegidos deba de proceder de viñedos de la zona del Jerez Superior.

Justificación:

Una vez equiparadas las zonas de producción y crianza y como quiera que hay zonas con predominio de las arenas, no es razonable mantener esta exigencia.

Modifica el punto F del pliego de condiciones y 7 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

10. Mejora de la redacción del vínculo

Descripción:

Se mejora la redacción y se reordena la información para justificar adecuadamente el vínculo entre las características del producto y la zona delimitada.

1. Se renombra el apartado G.1. Factores humanos pasando a denominarse G.1. Factores característicos de la Zona Geográfica.

Se mejora de la sección completa. Y se recogen en este apartado los anteriormente denominados G.1. Factores humanos y G.2. Factores naturales.

2. Se renombra el apartado G.2. Factores naturales a G.2. Características de los vinos protegidos debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Apartado de nueva redacción en el que se vinculan las características de los vinos con el medio.

3. Se añade el apartado G.3. Nexo causal entre el medio geográfico y las características de los vinos.

Modifica el punto G del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única. En particular, no anula el vínculo, solamente mejora su redacción.

Justificación:

Mejora de la sección completa.

11. Mejora y adaptación del apartado de condiciones complementarias

Descripción:

1. Se modifica el título de la sección, de «REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR» a «CONDICIONES COMPLEMENTARIAS» y con carácter general en este apartado, se eliminan referencias a requisitos procedimentales o de normativa general.

Justificación:

El título actual, «Requisitos aplicables por el Consejo Regulador», no se ajusta a los modelos establecidos por la Comisión Europea y las referencias a los requisitos que se han eliminado es por carecer de sentido que se incluyan en el pliego de condiciones.

2. Se modifica el apartado H.1. Registros: Se elimina el listado de Registros detallado, remitiéndose a los establecidos en el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador y se definen las actividades en las que intervienen los operadores que tienen que estar inscritos en el Consejo Regulador.

Justificación:

Se modifica la redacción para adecuarla a los registros establecidos en la normativa de funcionamiento del Consejo Regulador y por concordancia con la zona geográfica unificada.

3. En el apartado H.2. Requisitos aplicables a la producción de uva:

a) Se suprime la referencia al artículo 9 de la ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Justificación:

Se suprime por estar derogado.

b) Se suprime la posibilidad de riego de la viña destinada a la elaboración de productos complementarios.

Justificación:

Adecuación a normativa

c) Se ha incluido un nuevo apartado c) Rendimientos, antes recogido en el apartado E) Producción máxima por hectárea.

Justificación:

Reordenación y mejora de redacción.

4. Se añade la sección H.3. Productos de fuera de la zona delimitada, donde se incluyen las referencias al alcohol y el mosto de uva concentrado rectificado, así como al mosto de uvas pasificadas de Montilla-Moriles, antes recogido en el apartado D.1..

Justificación:

Mejor ordenación de la información.

5. Se modifica el apartado H.3. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas.

a) Se reenumera a H.4. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas.

Justificación:

Ordenación de la redacción.

b) Se elimina el requisito de existencias mínimas de las bodegas.

Justificación:

No es un requisito que tenga incidencia sobre la calidad y establece una discriminación injustificada.

c) Se elimina la necesidad de tener las existencias de vinos en crianza biológica adscritos a las Denominaciones de Origen «Jerez-Xeres-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», en espacios delimitados físicamente.

Justificación:

Se trata de una cuestión procedimental de control y no de una condición del producto certificable.

Las existencias en crianza biológica en Sanlúcar de Barrameda están exclusivamente adscritas a la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», si bien se permite la práctica habitual de que una parte de esas existencias, si no terminan siendo certificadas como «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» puedan utilizarse para la producción de vinos «Jerez-Xeres-Sherry».

d) Se posibilita a las bodegas ubicadas en Sanlúcar de Barrameda a utilizar sus existencias de vinos en proceso de crianza biológica para la elaboración de vinos generosos o bien para la elaboración de vinos generosos de licor.

Justificación:

El objetivo es recoger una práctica habitual de las bodegas de Sanlúcar de Barrameda.

6. Se renunera el apartado H.4. Envasado y etiquetado a H.5. Envasado y etiquetado.

a) En general se reordena la información y se mejora la redacción, sin que haya cambios sustanciales de contenido.

Justificación:

Mejor ordenación de la información.

b) Se hace referencia a un nuevo anexo 3, en el que se recoge toda la normativa de etiquetado, incluidas las condiciones para utilizar las menciones «Medium Dry» y «Medium Sweet».

Justificación:

Mejor ordenación de la información y del control del producto.

- c) Se completa el apartado relativo a la exigencia de envasado en origen, justificándolo por la necesidad de proteger la reputación de los vinos amparados mediante un reforzamiento del control de sus características particulares y de su calidad. A su vez se modifica la posibilidad de suministrar vino a granel a industrias alimentarias para su uso como ingrediente por la autorización del Consejo Regulador de determinados envases.

Justificación:

Reforzar la justificación de la exigencia de envasado en origen y se modifica la expedición de los vinos destinados a industrias alimentarias para su uso como ingredientes en la elaboración de alimentos o bebidas.

- d) Se elimina el apartado relativo a los vinos de bodegas de zona de producción.

Justificación:

Una vez unificadas las zonas de producción y crianza, carece de sentido.

- e) Se incluyen apartados relativos a las expediciones a las Industrias Alimentarias Autorizadas, a establecimientos de Hostelería y a las ventas al público en los despachos de las bodegas inscritas.

Justificación:

Posibilitar al Consejo Regulador a establecer procedimientos de comercialización que son tradicionales, adaptados a las exigencias del sector.

Modifica el punto H del pliego de condiciones y 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única. En particular, no introduce la obligación de embotellar en origen, ésta ya existía, sólo mejora su justificación.

12. Actualizar información sobre el organismo de control

Descripción:

En este apartado se modifica la norma de referencia, la autoridad competente y el enlace relativo a la información del organismo de control delegado encargado de la verificación de la conformidad del pliego de condiciones.

Modifica el punto I del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Actualización de la información.

13. Unidades geográficas menores (anexo 2)

Descripción:

Se renombra el ANEXO 2, pasando de «Listado de nombres de pagos delimitados en la DOP “Jerez-Xérès-Sherry”» a «Listado de Pagos de la Zona Delimitada (Unidades Geográficas Menores)». Y se completa el listado con todos los pagos delimitados por el Consejo Regulador.

Modifica el anexo 2 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Adaptación de la terminología a la legislación en vigor.

Se completa el listado con el objeto de identificar la delimitación geográfica de todas las Unidades Geográficas Menores tras haberse realizado esta en 2015, pudiéndose a partir de entonces certificar el origen de la uva.

14. Nueva redacción de los requisitos de etiquetado (anexo 3)

Descripción:

Se elimina el contenido de este anexo, relativo a las zonas de producción de los vinos que utilicen los términos Chipiona, Chiclana y Trebujena. Y se incluye nuevo ANEXO 3 Etiquetado de los Vinos Protegidos por la Denominación «Jerez-Xérès-Sherry».

Modifica el anexo 3 del pliego de condiciones y punto 9 del documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Una vez equiparadas las zonas de producción y crianza este anexo carece de sentido. Por ello se ha cambiado su contenido, pasando a ser las normas de etiquetado. Se han incluido las nuevas menciones de etiquetado y reagrupado las ya existentes en el pliego de condiciones. Se especifican las menciones de carácter obligatorio como el nombre protegido, la identificación de la bodega expedidora y el tipo de vino y las menciones de carácter facultativo como la marca, las referencias a las categorías según la vejez del vino, al color, al pago y a otros términos descriptivos siempre y cuando se ajuste a la normativa vigente.

15. Se incluyen disposiciones adicionales transitorias

Descripción:

Se establecen disposiciones adicionales y transitorias a determinados requisitos del pliego de condiciones.

Son de nueva incorporación al pliego de condiciones y no afectan al documento único.

Es una modificación normal porque no incurre en ninguno de los tipos indicados en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Algunos cambios del pliego de condiciones necesitan un tiempo para su implementación.

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

3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

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; 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.

| 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 kgs. 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

1.

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)

La aparición de las levaduras de velo de flor y del sistema de Soleras 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 del 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/3vpji>
