PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «JEREZ-XÉRÈS-SHERRY».

A) NOMBRE PROTEGIDO.

El nombre Denominación de Origen Protegida (DOP) «Jerez-Xérès-Sherry», y cualquiera de los tres términos anteriores, de forma separada.

B) DESCRIPCIÓN DEL VINO.

Categorías vitícolas de los productos: vino y vino de licor.

B.1. Tipos de vino.

De acuerdo con los métodos de vinificación y envejecimiento, se distinguen los distintos tipos de vinos protegidos:

I. Vino, incluidos en el punto 1 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) nº 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.

II. Vino de licor, incluidos en el punto 3 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, o norma que lo sustituya, entre los que se encuentran los siguientes tipos:

a. Vinos generosos: obtenidos mediante vinificación en seco de las variedades autorizadas en el apartado F de conformidad a la definición del término tradicional vigente y permitidas para los «vinos generosos», fortificados con alcohol y 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.

b. Vinos dulces naturales: obtenidos mediante la fortificación con alcohol de mostos de uva sobremadura o pasificada y un proceso de crianza oxidativa de al menos dos años de duración. Según la variedad utilizada se distinguen los siguientes tipos:

- Pedro Ximénez: vino elaborado a partir de al menos un 85% de mostos de uva pasificada de la variedad Pedro Ximénez.
- Moscatel: vino elaborado a partir de al menos un 85% de mostos de uva con o sin pasificación de la variedad Moscatel.

- Dulce: vino elaborado a partir de mostos de uvas con o sin pasificación de una o más de las variedades autorizadas en el apartado F.

c. Vinos generosos de licor: obtenidos de «vino generoso», o de vino bajo velo de flor capaz de producir dicho «vino generoso»; al que se le ha añadido, bien mosto de uvas pasificadas al que se le ha agregado alcohol neutro de origen vínico, bien mosto de uva concentrado rectificado, o «vino dulce natural» y ofrecido al consumo con dos años de edad media de maduración en barricas de roble.

Dependiendo de los vinos utilizados y del contenido final en azúcares se distinguen los siguientes tipos:
- Pale Dry. Vinos obtenidos a partir de «vinos generosos» de crianza biológica y con un contenido en azúcar igual o superior a 4 g/L e inferior a 50 g/L.
- Pale Cream. Vinos obtenidos a partir de «vinos generosos» de crianza biológica y con un contenido en azúcar igual o superior a 50 e inferior a 115 g/L.
- Medium. Vinos obtenidos a partir de «vinos generosos» y con un contenido en azúcar igual o superior a 4 g/L e inferior a 115 g/L.
- Cream. Vinos obtenidos a partir de «vinos generosos» y con un contenido en azúcar entre 115 y 140 g/L.

B.2. Características analíticas del producto.

Las características analíticas de los vinos protegidos son las siguientes:

Tipo de Vino	Alcohol (% vol.)	Azúcar (*) (g/l)
Fino	≥ 14 ≤17	≤4
Amontillado	≥16 ≤22	≤4
Oloroso	≥17 ≤22	≤4
Palo cortado	≥17 ≤22	≤4
Pale Dry	≥15 ≤22	≥4 < 50
Pale Cream	≥ 14 ≤22	≥50 <115
Medium	≥15 ≤22	≥4 <115
Cream	≥15 ≤22	≥115≤140
Pedro Ximénez	≥15 ≤22	≥212
Moscatel	≥15 ≤22	≥160
Dulce	≥15 ≤22	≥160

(*) Expresado en glucosa y fructosa

Todos los «vinos generosos» se considerarán vinos secos.
Los «vinos generosos» con vejez calificada recogidos en el apartado C.3, como consecuencia de los procesos de concentración asociados a una larga crianza, siempre de conformidad con la normativa de aplicación, podrán:
a. Alcanzar un contenido en azúcar de hasta 9 gramos por litro, siempre que 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 azúcar.

b. En el caso de los vinos de crianza oxidativa, podrán superar las graduaciones alcohólicas contenidas en la tabla anterior, de conformidad con la normativa en vigor.

c. Igualmente, al amparo de lo previsto para este tipo de vinos en la normativa en vigor, pueden presentar unos niveles de acidez volátil de hasta 35 mili-equivalentes por litro.

El resto de los parámetros analíticos habrán de ajustarse a los límites legales.

B.3. Características Organolépticas.

Vinos generosos:

- Fino:
  - Vista: limpio, con tonalidades que van del amarillo pajizo al ámbar.
  - Aroma: deberá presentar al menos dos de los siguientes aromas propios de la crianza biológica: manzana verde, frutos secos o levadura (masa fresca de pan). Puede presentar también notas de madera noble envinada.
  - Sabor: seco, pudiendo ser ligeramente ácido y amargo.
- Amontillado:
  - Vista: limpio, con tonalidades que van del dorado pálido al ámbar.
  - Aroma: frutos secos y/o vegetales, así como a maderas nobles envinadas.
  - Sabor: seco y equilibrado, pudiendo ser ligeramente ácido.
- Oloroso:
  - Vista: limpio, con tonalidades que van del oro viejo al caoba oscuro.
  - Aroma: frutos secos y maderas nobles envinadas, pudiendo presentar notas caramelizadas y/o aromas a barniz.
  - Sabor: seco y equilibrado.
- Palo Cortado:
  - Vista: limpio, con tonalidades que van del oro viejo al caoba oscuro.
  - Aroma: frutos secos y maderas nobles envinadas, pudiendo presentar notas cítricas y/o lácticas.
  - Sabor: seco y equilibrado.

Vinos dulces naturales:

- Moscatel:
  - Vista: tonalidades que van del dorado pálido al caoba intenso.
  - Aroma: flores blancas y/o notas cítricas.
  - Sabor: dulce pero equilibrado.
- Pedro Ximénez:
  - Vista: tonos ébano más o menos intenso.
  - Aroma: principalmente aromas de pasas.
  - Sabor: muy dulce pero equilibrado.
- Dulce:
  - Vista: tonalidades que van del dorado al ébano.
  - Aroma: aromas de miel.
  - Sabor: dulce pero equilibrado.

Vinos generosos de licor:

- Pale Dry:
  - Vista: tonalidades que van del amarillo pajizo a dorado.
  - Aroma: frutos secos y/o levadura (masa fresca de pan).
  - Sabor: ligeramente dulce.

- Pale Cream:
  - Vista: tonalidades que van del amarillo pajizo a dorado.
  - Aroma: frutos secos y/o levadura (masa fresca de pan).
  - Sabor: dulce.
- Medium:
  - Vista: tonalidades que van del ámbar al castaño oscuro.
  - Aroma: notas caramelizadas y/o frutos secos.
  - Sabor: ligeramente a dulce.
- Cream:
  - Vista: tonalidades que van del castaño al caoba oscuro.
  - Aroma: frutos secos, con notas de caramelo y/o pasas.
  - Sabor: dulce pero equilibrado.

C) PRÁCTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ELABORACIÓN Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

C.1. Vinificación.

La vinificación consiste en el prensado de las uvas para la obtención del mosto y la transformación de dicho mosto en vino (vino base o vino del año). De acuerdo con los tipos de vino a elaborar se distinguen dos tipos de vinificación:

- Vinificación en seco: el mosto se somete a un proceso de fermentación alcohólica completa, lo que permite obtener el vino base que servirá posteriormente para la elaboración de los «vinos generosos».

- Vinificación en dulce: los mostos o bien los mostos en proceso de fermentación son fortificados con alcohol para impedir o detener la fermentación, lo que permitirá obtener los «vinos dulces naturales».

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Este límite no aplicará a los productos complementarios que deban tener su origen en la Zona de Producción y Crianza.

De manera previa a la vinificación y de modo especial -aunque no exclusivamente- en la elaboración de los vinos dulces, es común la realización de la práctica del «asoleo», consistente en la exposición de los racimos de uva al sol con el fin de propiciar la deshidratación parcial de las bayas y la concentración de los azúcares y ácidos contenidos en ellas.

En el caso de la vinificación en seco, los vinos de licor podrán acidificarse con sulfato de calcio, dentro de los límites de la normativa vigente.

De conformidad con lo previsto en el anexo VII, parte II, punto 3, relativo a la categoría vinos de licor, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 está permitida la utilización de mosto de uva o la combinación de éste con vino en la elaboración de los vinos Pedro Ximénez, Moscatel y Vino dulce.

C.2. Fortificación.

La fortificación es la práctica tradicional que se aplica exclusivamente a los vinos de licor consistente en el incremento de la graduación alcohólica de los vinos o mostos de uva mediante la adición de alcohol. Para la fortificación de los vinos de licor protegidos se utilizará siempre alcohol de origen vitivinícola:

- Alcohol neutro de origen vínico, incluido el alcohol producido por destilación de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 96% vol.

- Alcohol de vino o alcohol de pasas con un grado alcohólico adquirido que no sea inferior al 95% vol. ni superior al 96% vol.

Según el tipo de vino, esta práctica puede tener diversos fines:

-En el caso de los «vinos generosos», se puede utilizar para propiciar los distintos tipos de crianza, en aquellos casos en los que no se alcancen las graduaciones requeridas para ello a través de la simple fermentación de los mostos.

- En el caso del fino, a lo largo del proceso de crianza, con el fin de elevar el grado alcohólico cuando éste disminuye por la acción de las levaduras de velo de flor.

- En los «vinos dulces naturales», para detener o evitar la fermentación de los mostos.
- En todos los vinos de licor protegidos, para ajustar las graduaciones alcohólicas finales.

C.3. Envejecimiento o crianza.

Se denomina Crianza al proceso de permanencia en botas -nombre tradicional que reciben en la zona las barricas de roble de capacidad no superior a 1.000 litros- al que es necesario someter los vinos para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos.

Según las condiciones en las que se produzca el envejecimiento de los vinos se distinguen dos tipos de crianza:

- Crianza Biológica: es el tipo específico de crianza en el que los vinos envejecen bajo el denominado «velo de flor», que consiste en una película de levaduras típicas que se desarrolla sobre la superficie libre del vino.
- Crianza Oxidativa: es el tipo específico de crianza en el que los vinos envejecen sin velo de flor y expuestos a la acción directa del oxígeno del aire.

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.

Cualquiera que sea el tipo de crianza que sigan los vinos, estos podrán envejecerse bien mediante el sistema de «criaderas y solera» o bien mediante el de «añadas».

- El sistema de «criaderas y solera» es un sistema tradicional de carácter 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 con un nivel homogéneo de envejecimiento y las correspondientes reposiciones o «rocíos» con vino de otra escala más joven. Se llama «solera» a la escala final de envejecimiento, de la que se realiza la saca o extracción de vino para su expedición (o bien para la realización de posteriores mezclas o «cabeceos»). Las «criaderas», por su parte, son el resto de las escalas intermedias de envejecimiento del vino, formadas por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, de las que se realiza la saca o extracción para su rocío en la escala siguiente y que a su vez se rocían o reponen con vino procedente de la escala anterior. La vejez media del vino obtenido mediante el sistema de criaderas y solera queda definida por la rotación de las existencias totales de vino que se someten al proceso de envejecimiento.

Para su cálculo, se utilizará la siguiente fórmula:

$$t = V_t/V_e,$$

en donde:

- t es el envejecimiento promedio, expresado en años.
- V_t es el volumen total de las existencias en el sistema de envejecimiento, expresado en litros.
- V_e es el volumen total del producto extraído para su comercialización durante un año, expresado en litros.

y siempre y cuando el sistema lleve un mínimo de T años en funcionamiento y se describa para cada nivel de vejez.

- Alternativamente, el sistema de Añada es un sistema de crianza estático, en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin que se realicen mezclas con vinos procedentes de vendimias diferentes.

Los vinos sometidos a crianza deberán estar almacenados en botas de roble, cuya capacidad no sea superior a 1.000 litros.

Excepcionalmente se podrán utilizar botas de capacidad superior o de otros tipos de madera, siempre que los mismos tengan un carácter histórico y así haya sido reconocido y verificado por el Consejo Regulador.

El cumplimiento de unos períodos de envejecimiento especialmente prolongados, junto con otra serie de condiciones, permite la utilización de las siguientes menciones:

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.

b. Vinos con Vejez Calificada. Son los vinos protegidos sometidos a períodos de crianza especialmente prolongados. Entre ellos se distinguen los siguientes:

- Vinos de más de 12 años.
- Vinos de más de 15 años.
- Vinos de más de 20 años o V.O.S. («Vinum Optimum Signatum» / «Very Old Sherry»).
- Vinos de más de 30 años o V.O.R.S. («Vinum Optimum Rare Signatum» / «Very Old Rare Sherry»).

La mención «Añada» será compatible con el resto de las menciones de todos los apartados anteriores, siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso y se someta además a los requisitos de control establecidos por el Consejo Regulador.

C.4. Cabeceos y productos complementarios.

Se denomina «cabeceo» a la mezcla o combinación de distintos vinos o bien de estos con productos complementarios.

Productos complementarios son aquellos productos vitícolas que se deben o se pueden añadir durante el proceso de elaboración con distintos fines enológicos de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 3. letra f) del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, y sus desarrollos reglamentarios o normas que los sustituyan. Son los siguientes:

a. Alcohol de origen vitivinícola. Los fines de la adición de alcohol son los que se especifican en apartado C.2 de esta sección y exclusivamente para la categoría 3 «Vino de licor».

b. Mosto parcialmente fermentado de uva pasificada.

c. «Vino de color». Es la mezcla de vino con «Arrope», definido éste como mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de calor, que se ajuste, exceptuando esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado. Así mismo, localmente se conoce como «color de Macetilla» el obtenido mediante la fermentación de la mezcla de «Arrope» con mosto de uva sin fermentar.

d. Mosto de uva concentrado.

e. Mosto de uva concentrado rectificado.

f. Mosto de uva pasificada cuya fermentación se ha parado añadiendo alcohol neutro de origen vínico.

De conformidad con el Reglamento (UE) 2019/934 de la Comisión de 12 de marzo, los productos complementarios especificados en los puntos b, c, d y f sólo podrán utilizarse en la elaboración de los vinos generosos de licor con la excepción del vino de color, que se podrá añadir a los «vinos generosos» de crianza oxidativa, con el fin de ajustar su color final.

D) ZONA GEOGRÁFICA.

D.1. Zona Delimitada.

La zona delimitada de los vinos protegidos por la Denominaciones 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. Se adjunta plano de situación general, como Anexo 1.

D.2. Unidades geográficas menores de la Zona Delimitada.

La zona delimitada está dividida en unidades geográfica menores, tradicionalmente denominados «pagos», consistentes en parajes o sitios rurales con características edáficas y de microclima propias, que pueden a su vez contener una o más viñas.

La lista de estas unidades geográficas menores de la zona delimitada se incluye en el Anexo 2 de este Pliego de Condiciones y puede consultarse en la dirección:
https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos

D.3. Viñas de Jerez Superior.
El Consejo Regulador llevará un listado de viñas de «Jerez Superior» en el que se incluirán aquellas que por sus características agrogeológicas y climatológicas son susceptibles de producir uvas de calidad superior para la elaboración de los vinos protegidos. La calificación de una viña como «Jerez Superior» la realizará el Consejo Regulador a través de un comité técnico constituido al efecto, basándose en los estudios correspondientes y previa solicitud del viticultor titular de dicha viña.

E) PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA.
La producción de uva por hectárea para elaboración de vinos protegidos tendrá el límite de 11.428 kilogramos. Los mostos resultantes de la uva obtenida en exceso de los 11.428 kilogramos por hectárea solo podrán utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos una vez transformados en alguno de los productos complementarios descritos en el apartado C.4. Igualmente, la totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan de 12.570 kilogramos por hectárea 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.
La producción máxima por hectárea podrá corresponder a uva fresca o uva asoleada.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO.
La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes del Área de Producción de la zona delimitada de las variedades siguientes: Palomino, Listán Blanco o Palomino Fino, Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría, Beba, Perruno y Vigiriega.

G) RELACIÓN CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS.
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.

G.1. Factores característicos de la Zona Geográfica.
a. Factores Naturales.
Orografía.
La zona delimitada está situada en el noroeste de la provincia de Cádiz, la más meridional de la España peninsular. Está enmarcada al norte por el río Guadalquivir, al oeste y el sur por el Océano Atlántico y al este por las estribaciones de la Sierra de Cádiz. Desde el punto de vista orográfico, 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%.
En las proximidades del Guadalquivir abundan las zonas de marismas, restos inundables de lo que fue el Lacus Ligustinus, la antigua dársena del Guadalquivir. Del mismo modo, en el sur, gran parte de la superficie de los términos de El Puerto de Santa María y de Puerto Real está conformado por salinas y esteros, parcialmente inundados por las mareas. Junto con las frecuentes brisas nocturnas procedentes del cercano océano, estos factores contribuyen al mantenimiento de los niveles de humedad en la zona.

Suelo.

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 una gran 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, generalmente situados en las vaguadas y partes bajas de las colinas, además de la caliza encontramos una importante proporción de arcilla y arena, así como un mayor contenido en materia orgánica, lo que le da un color más oscuro y más fertilidad. Las arenas por su parte son terrenos predominantes en las viñas costeras, tienen menos de un 20% de caliza y predominio de arena y arcilla.

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 se sitúan 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 algo más extremos.

La zona delimitada disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad. A pesar de ello, la pluviometría media anual 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 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 que actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano. Este aspecto es especialmente relevante en el caso de la crianza biológica, para la que el mantenimiento de unas temperaturas moderadas en el interior de la bodega y unos altos niveles de humedad son fundamentales.

b. Factores humanos.

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos han sido 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, social, cultural y económico, construido durante siglos: desde las Ordenanzas del Gremio de la Vinatería de Jerez en el siglo XVI hasta la publicación del primer reglamento de una denominación de origen en nuestro país, en enero de 1935.

A lo largo de la historia, los viticultores han ido seleccionando las variedades mejor adaptadas al medio y desarrollado prácticas culturales muy específicas, como la tradicional poda de vara y pulgar, una de las aportaciones más singulares del Marco a la viticultura.

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» (fortificación) de los vinos con alcohol para evitar su deterioro. Esta práctica, cuyo fin originario no era sino estabilizar vinos que habían de viajar, tuvo un papel determinante en la aparición –por selección natural– de las levaduras de velo de flor que protagonizan la crianza biológica típica de esta zona geográfica. Posteriormente, los bodegueros desarrollarían los conocimientos necesarios para, mediante distintos niveles de fortificación o incluso en ausencia de esta práctica, propiciar o inhibir en cada caso el desarrollo del velo de flor, dando lugar así a distintos tipos de vinos.

También el sistema de Criaderas y Solera, elemento genuino de la vinicultura jerezana, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVIII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados con vinos de una calidad mantenida en el tiempo, con independencia de las vicisitudes de cada cosecha. Tal demanda y la solución aportada por el sistema de criaderas y solera determinaría además el nacimiento de los vinos de crianza biológica, pues este tipo de envejecimiento se ve notablemente favorecido por la realización periódica de «sacas» (extracciones de vino de las barricas) y «rocíos» (aportes de vinos más jóvenes).

Las técnicas constructivas de las típicas bodegas jerezanas (muchas de ellas levantadas en el siglo XIX e incluso el siglo XVIII) sirven igualmente para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas y proveer a los vinos del microclima ideal para su envejecimiento, dependiendo del tipo concreto. Incluso en las bodegas más modernas, su ubicación dentro de la zona, orientación y especial arquitectura están dirigidas a asegurar unas condiciones de temperatura, humedad y aireación ideales para el envejecimiento de cada tipo de vino.

G.2. Características de los vinos protegidos debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico.

Los distintos tipos de vinos protegidos presentan características muy diversas, como resultado de la utilización de distintas variedades de vid y de la ubicación concreta del viñedo, así como de los diferentes procesos tradicionales utilizados en la elaboración de cada uno de los tipos. No obstante, todos comparten una serie de características comunes: son vinos equilibrados, sápidos, de gran intensidad y persistencia en boca.

Las características visuales de los vinos protegidos oscilan desde el color amarillo pajizo de los finos y su aspecto fluido hasta el ébano más o menos intenso y la untuosidad de los Pedro Ximénez. Entre estos dos extremos encontramos vinos con notas ámbar más o menos intenso hasta el color caoba de los vinos que han experimentado un mayor nivel de oxidación. Aunque con presencia de los matices propios de cada una de las variedades de uva utilizadas, en nariz suelen predominar los aromas terciarios, fruto de su notable capacidad de evolución durante el proceso de envejecimiento: bien las notas punzantes de la crianza biológica, levaduras y frutos secos o las más etéreas de madera envinada y oxidación. En boca son vinos elegantes y con cuerpo, con mayor o menor sensación alcohólica dependiendo de su graduación y niveles de dulzor muy variables, según se trate de «vinos generosos», «vinos dulces naturales» o «vinos generosos de licor». En general es muy perceptible una nota calcárea y sápida en boca, especialmente en los vinos más secos y más evidente cuanto más jóvenes.

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

El medio geográfico tiene una incidencia directa sobre determinadas características básicas de los vinos, como son el grado alcohólico y en la acidez, que suelen ser moderados, aunque dependientes de las prácticas culturales específicas aplicadas. Los suelos de albarizas predominantes en la zona producen vinos con una clara expresión calcárea; elegantes, con cuerpo y sapidez y una gran capacidad de evolución a largo plazo, lo que permite la elaboración de «vinos generosos» con niveles de vejez muy elevada en algunos casos.

Con carácter general, la práctica ausencia de precipitaciones durante la mayor parte del ciclo activo de la planta, el predominio de los vientos secos de levante y la capacidad retentiva de la humedad de los suelos

de albariza aseguran vendimias sanas, de gran calidad, con una muy buena maduración. Además, los viticultores han seleccionado durante siglos las variedades mejor adaptadas tanto al suelo y a las condiciones climáticas como a los peculiares procesos de elaboración y envejecimiento. Todas las variedades que constituyen la base de los vinos y aportan una buena parte de su carácter diferencial se encuentran perfectamente adaptadas a la zona delimitada desde tiempos inmemoriales. Así la principal variedad en términos cuantitativos, la Palomino Fino, da a los vinos una alta expresión del terreno y una gran capacidad de envejecimiento; la Moscatel de Alejandría y la Pedro Ximénez, por su mayor contenido en azúcares y acidez, son a su vez óptimas para la elaboración de los tradicionales «vinos dulces naturales», además de aportar singulares aromas primarios. El resto de las variedades utilizadas son siempre de carácter autóctono y plenamente adaptadas al medio. En definitiva, el uso de las variedades autóctonas tradicionales marca el carácter de los vinos y les confiere un alto potencial de evolución en la fase de envejecimiento.

Además de los factores naturales, hay que destacar la importancia de los factores humanos que han conformado toda una serie de prácticas culturales y enológicas genuinas, con una incidencia directa sobre las características de los vinos: predominio de los aromas terciarios de evolución biológica, gran intensidad, equilibrio y persistencia en boca.

a. Vinos generosos.

La crianza biológica o envejecimiento bajo velo de flor se beneficia extraordinariamente tanto del tradicional sistema dinámico de criaderas y solera como de los altos niveles de humedad que propicia el aprovechamiento –gracias a la tradicional arquitectura bodeguera de la zona– de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico. Este factor climatológico es igualmente beneficioso para los vinos en crianza oxidativa, al limitar la transpiración natural del vino en crianza dentro de las botas.

b. Vinos dulces naturales.

La utilización predominante de variedades con una gran aromaticidad y el equilibrio alcohol / acidez que propician las condiciones climáticas predominantes permiten obtener vinos con un importante contenido en azúcar y a pesar de ello muy equilibrados en boca. La tradicional práctica del «asoleo» permite además generar una mayor concentración tanto del azúcar como de la acidez de los vinos y les aporta características adicionales de fruta muy madura y una notable untuosidad.

c. Vinos generosos de licor.

Al tratarse de vinos obtenidos por cabeceos (combinación) de los vinos anteriores, sus características son el resultado de las de aquellos, que como hemos visto están fuertemente vinculadas al medio geográfico. Es más, la propia práctica de cabeceo responde a una tradición bodeguera de siglos, cuyo origen está también en el carácter eminentemente exportador de esta región vinícola y la búsqueda por parte de los operadores de vinos «diseñados» específicamente para satisfacer gustos distintos, a partir de los «vinos generosos» y de su combinación con los «dulces naturales».

H) CONDICIONES COMPLEMENTARIAS.

H.1. Registros.

1. Los productores de uva para la elaboración de los vinos protegidos deben estar inscritos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador.

2. Todos los operadores intervinientes en el proceso de elaboración, envejecimiento, envasado y expedición de los vinos amparados deben estar igualmente inscritos en los correspondientes Registros de Bodega previstos en el Reglamento de Funcionamiento del Consejo Regulador, dependiendo de si realizan una o varias de las siguientes actividades:

a) Elaboración: consistente en el prensado de la uva procedente de las viñas inscritas y/o la fermentación de sus mostos, así como el almacenado de los vinos, fortificados en el caso de la categoría 3

«vino de licor» o no, en el caso de la categoría 1 «vino», que vayan posteriormente a dedicarse a la obtención de los vinos protegidos.

b) Crianza: consistente en el almacenado de vinos en botas de roble para su envejecimiento.

c) Envasado: es la introducción de los vinos protegidos en envases, ya sea en la propia bodega o en empresas embotelladoras autorizadas que se encuentren ubicadas en la zona delimitada.

d) Expedición: consiste en la comercialización de los vinos protegidos, embotellados bajo sus propias marcas, o bajo marcas cedidas para su uso por parte de su propietario.

H.2. Requisitos aplicables a la producción de uva.

a) Riego del Viñedo.

La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas. De conformidad con lo establecido en el artículo 21.d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, la autorización de la forma y condiciones de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador de forma excepcional y previos los informes técnicos que considere necesarios, dictando normas precisas para su aplicación y control.

b) Madurez de la uva.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura. Los mostos destinados a la elaboración de los vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados baumé.

c) Rendimientos.

No obstante lo establecido en el apartado E), 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.

En función de las circunstancias, el consejo regulador podrá acordar la reducción del límite máximo de producción de cada campaña con un límite máximo de 20 %**.** Dicho acuerdo deberá de adoptarse antes del 1 de octubre de la campaña precedente.

H.3. Productos de fuera de la zona delimitada.

Siempre de conformidad con la normativa de aplicación, los productos complementarios definidos bajo las letras a) y e) en el apartado C.4 no tienen necesariamente que tener su origen en la zona delimitada.

Igualmente, es posible la utilización del mosto obtenido de las uvas pasificadas de la variedad Pedro Ximénez al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vínico para prevenir la fermentación, procedente de la región de «Montilla-Moriles».

H.4. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas.

1. Todas las bodegas inscritas en el Registro del Consejo Regulador deberán acreditar el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, de conformidad con el artículo 6 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, que incorporará un sistema de autocontrol de la calidad diferenciada que asegure el cumplimiento del Pliego de Condiciones de las Denominaciones de Origen.

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».

H.5. Envasado y etiquetado.

1. La expedición de vinos protegidos se realizará embotellada en envases de vidrio. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar otros tipos de envase para usos especiales, siempre que entienda que

no perjudican la calidad o el prestigio de los vinos protegidos. Habrán de respetarse las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas por la legislación vigente.

2. 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.

3. Los operadores deben someter las etiquetas comerciales a la verificación del uso de las Denominaciones de Origen y para su inclusión en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador.

4. 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. Este requisito se establece para proteger la reputación de los vinos amparados mediante un reforzamiento del control de sus características particulares y de su calidad.

5. Además, los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contra-etiquetas en las que irá inserto el signo distintivo de la Denominación de Origen Protegida de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

6. El Consejo Regulador podrá establecer la obligatoriedad de precintas para categorías específicas de vinos como los vinos de Vejez Calificada, de Indicación de Edad o de Añada.

7. Sin perjuicio de la obligación general de la expedición en envases de vidrio, el Consejo Regulador podrá autorizar el uso de otro tipo de envases para la expedición de los vinos protegidos a industrias alimentarias para su uso como ingredientes en la elaboración de alimentos o bebidas. Tales expediciones a industrias alimentarias habrán de someterse al debido control de origen y destino, pudiendo los destinatarios hacer constar los nombres protegidos en el correspondiente etiquetado.

8. El Consejo Regulador regulará igualmente la venta de vinos protegidos a consumidores finales en los despachos de venta al público de las propias bodegas, estableciendo los formatos autorizados para ello y los controles correspondientes.

9. El Consejo Regulador podrá autorizar el uso de formatos específicos para la expedición de los vinos protegidos con destino a establecimientos de hostelería.

I) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) n ° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la Organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n ° 922/72, (CEE) n ° 234/79, (CE) n ° 1037/2001 y (CE) n ° 1234/2007.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071-Sevilla.

Teléfono: 955032278.

e-mail:dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-vinos-do.html

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

ANEXO 1
Mapa de Situación de la DOP «Jerez- Xérès -Sherry»

ANEXO 2
Listado de Pagos de la Zona Delimitada (Unidades Geográficas Menores)
https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos

Jerez de la Frontera
- Alcántara
- Almocadén
- Anafera
- Añina
- Balbaína Alta
- Burujena
- Carrascal
- Cerro Pelado
- Corchuelo
- Cuartillo
- Espartina
- Gibalbín
- Lomopardo
- Los Tercios
- Macharnudo Alto
- Macharnudo Bajo
- Mariscalada
- Monte Corto
- Montealegre
- Montegil
- Orbaneja
- Roboatún
- San José de Prunes
- Santa Lucía
- Tizón
- Torre de Cera

El Puerto de Santa María
- Atalaya
- Balbaína Baja
- Campix
- Los Tercios

Lebrija
- Cerro de las Vacas
- Encinilla - Grija
- La Palmosa
- La Reyerta
- Loma de Vejines
- Overo
- Pedreras
- Peñahoradada

San José del Valle
- La Parrilla

Sanlúcar de Barrameda
- Atalaya
- Barrameda
- Cabeza de Vaca
- Cabeza Gorda
- Cabezudo o Cortijillo
- Callejuela
- Carrascal
- Charruado
- Cuesta Blanca
- Évora
- Ferianes
- Hato de la Carne
- Hornillos
- Las Minas
- Mahina
- Majadillas
- Martín Miguel
- Miraflores
- Pastrana
- San Jerónimo

Trebujena
- Altajara
- Alventus
- Barrial
- Cambrón
- Casita Palomares
- Cerro Carrillo
- Cordero
- Corredero
- Dehesa
- El Duque
- Jaranilla
- Juana García
- La Calerilla
- La Cañada
- La Carrera
- La Flamenca
- La Noria
- Las Palomas
- Morisco
- Pago De la Cruz
- Pago Dulce
- Redondón
- Rematacaudales

Chipiona
- Abulagar
- Ahorcado
- Alcubilla
- Escalereta
- Granadillos
- La Laguna
- Lomo Alta
- Los Rizos
- Majadales
- Meca
- Niño de Oro
- Olivar
- Pago Llano
- Pavón
- Quemados
- Rincón Malillo
- Ventisquero

Rota
- Bercial
- Cebollares
- Fontanal
- Fuente de Oro
- Pago Dulce
- Tehigo

Chiclana de la Frontera
- Cañadillas
- Cantiruelas
- Cuartillos
- Espartina
- El Inglés
- La Vega
- Los Llanos
- Pago Del Humo
- Pozo de los Frailes
- Melilla

Puerto Real
- Marquesado
- Villanueva

ANEXO 3
Etiquetado de los Vinos Protegidos por la Denominación «Jerez-Xérès-Sherry»

A. MENCIONES OBLIGATORIAS

1. Nombre Protegido.

Se incluirá en el etiquetado de forma aislada, con caracteres y tamaño que permitan su clara legibilidad, utilizando alguna de las menciones siguientes:

a. «Jerez-Xérès-Sherry»

b. «Jerez», o bien «Xérès», o bien «Sherry»

La utilización de menciones descriptivas en las que se contenga un nombre protegido («Jerez Dulce» o «Jerez Muy Seco») tendrá siempre carácter complementario y su utilización no eximirá de la inclusión, de forma aislada y separada, del nombre de la D.O.P.

2. Identificación de la bodega expedidora del vino.

La identificación de la Bodega expedidora podrá hacerse:

a. Mediante la inclusión de la razón social de la bodega inscrita.

b. Mediante un nombre comercial registrado en el Consejo Regulador a nombre de la bodega inscrita.

c. Mediante la indicación del número de registro de embotellador.

Cualquiera que sea la opción elegida será necesario incluir en el etiquetado bien la dirección completa de la bodega: dirección, municipio y España o sus traducciones (con la salvedad de aquellas direcciones que consistan en o contengan el nombre de una denominación de origen, en cuyo caso habrá de ajustarse a lo dispuesto en el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas o norma que lo sustituya), o la de alguno de los operadores intervinientes en el proceso de distribución, en cuyo caso deberá incorporarse también la mención “Embotellado en Origen” u otras análogas.

3. Tipo de vino.

El tipo de vino deberá incluirse utilizando los nombres incluidos en el apartado B. del Pliego de Condiciones, con las siguientes excepciones:

a. En el caso de los vinos del tipo Medium, el tipo podrá sustituirse por las menciones «Medium Dry», si el contenido en azúcar es inferior a 50 gramos por litro o «Medium Sweet», si es igual o superior.

b. En el caso de los vinos de los tipos «Moscatel» o «Dulce», el tipo podrá completarse con la mención «de Pasas» siempre que se hayan elaborado en base a uvas pasificadas y el contenido en azúcar sea superior a 212 g/L.

En todos los casos el tipo de vino aparecerá siempre en una sola línea, de forma separada y en caracteres claramente legibles y no podrá ir acompañado en la misma línea de ningún adjetivo. Cuando el tipo de vino conste de dos palabras, éstas deberán de aparecer con el mismo tipo y tamaño de letra y en el mismo campo visual.

B. MENCIONES FACULTATIVAS.

1. Marca.

En el caso de que se opte por incluir una marca en la etiqueta, deberá documentarse la propiedad de la misma por parte de la bodega expedidora o bien acreditarse la oportuna licencia de uso de su titular legítimo a nombre de la bodega.

2. Referencias a las categorías.

Los vinos protegidos podrán incluir en el etiquetado la referencia a la categoría de vinos a la que pertenezcan, bien asociada a la DOP o al tipo de vino. Por ejemplo:

- «Fino Viejo» o bien
- Indicación de edad de 12, 15, 20 (VOS) ó 30 años (VORS), siempre y cuando esta circunstancia pueda ser debidamente acreditada.

3. Referencias a los niveles de edulcoración.
Podrán utilizarse las siguientes referencias al nivel de dulzor de los vinos protegidos:

Referencia (y sus traducciones)	Niveles de azúcar (*)
Muy Seco (very dry / tres sec / sehr trocken) Extra Seco (extra dry / extra sec / extra trocken)	< 2 g/L
Seco (dry / sec / trocken)	< 4 g/L
Semi seco (medium dry /demi sec / halb trocken) Abocado	≥4 < 50 g/L
Semi dulce (medium sweet / demi douce / halb süß) Amoroso	≥50 < 115 g/L
Dulce (sweet / douce / süß) Rich	115 – 212 g/L
Muy Dulce (very sweet / tres douce / sehr süß) Very Rich	> 212 g/L

(*) Glucosa + fructosa

4. Referencias al color.
Los vinos protegidos podrán incorporar en su etiquetado, de forma complementaria, las siguientes menciones tradicionalmente utilizadas para describir colores;
1. «Pale», si su color va del amarillo pajizo al dorado.
2. «Golden», si su color va del dorado pálido al ámbar.
3. «Brown», si su color va del oro viejo al caoba oscuro.

Estas referencias deberán aparecer en el mismo campo visual y con un tamaño de letra igual o inferior al de la indicación del tipo de vino de que se trate.

5. Menciones relativas a la vejez.
a. El uso de las siguientes menciones y de sus traducciones a otras lenguas queda restringido a los vinos que acrediten los siguientes niveles de vejez:
- Viejo / Old: en el caso de los vinos de crianza biológica, 7 años o más; para el resto de los vinos, 12 años o más. En estos casos podrá utilizarse también la referencia «añejo» o «de larga crianza».
- Very Old / Muy Viejo: en el caso de los vinos de crianza biológica, 10 años o más; para el resto de los vinos, 20 años o más.
- Rare Old: sólo vinos de vejez superior a 30 años.

b. No se admitirá la utilización de dígitos que puedan dar lugar a confusión, incluso en ausencia de la palabra «años», salvo que los mismos formen parte de marcas que hayan sido registradas por las bodegas inscritas con anterioridad a la publicación del presente Pliego de Condiciones.
c. Sí serán admisibles las referencias a la añada, en su caso, siempre que pueda acreditarse.
d. Igualmente, serán admisibles las referencias al año de fundación de la solera o de la bodega, siempre que ello pueda ser demostrable documentalmente y su inclusión no dé lugar a confusión.
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».

6. Referencias al Pago de origen de la uva.

A los efectos de este pliego de condiciones se entenderá por «pago» el nombre de la unidad geográfica menor que podrá aparecer como indicación facultativa de conformidad con el artículo 120.1.g) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 o norma que lo sustituya.

La utilización del nombre de una unidad geográfica menor en el etiquetado sólo será posible si al menos el 85% de la uva de las que proceden los vinos ha sido producida en la referida unidad geográfica menor.

La referencia en el etiquetado a los pagos cuyo nombre esté repetido en dos municipios deberá ir acompañada del término municipal al que pertenezca dicho pago, siempre que la normativa de aplicación permita su uso.

7. Otros términos descriptivos.

a. Los adjetivos descriptivos que se utilicen deberán ser siempre coherentes con las características organolépticas del vino en cuestión, ser demostrables y no inducir a confusión.

b. Con el fin de describir adecuadamente la calidad de los productos protegidos, se podrán también utilizar las siguientes expresiones y sus correspondientes traducciones:

- «Single Barrel» / «Single Cask». En el caso de vinos que hayan sido obtenidos de una única bota.
- «Single Vineyard». En el caso de vinos elaborados exclusivamente a partir de uva procedente de una misma viña.
- «En rama». En el caso de vinos que no hayan sido objeto de otra práctica de estabilización distinta al filtrado.

Con la condición de que el tamaño de la letra de estas menciones no exceda del utilizado para la indicación del tipo de vino y se cumplan los protocolos correspondientes establecidos por el Consejo Regulador.

c. Se podrán igualmente utilizar las siguientes expresiones, relativas a los procesos o métodos de elaboración, o sus correspondientes traducciones:

- «Envejecido en botas de roble americano» o similares .
- «Sistema de criaderas y solera» («solera system» o simplemente «solera»).

d. En el caso de que se desee incluir en el etiquetado información sobre la fecha de embotellado, deberá hacerse referencia a la estación y/o mes y el año en que se efectúa el embotellado (Ejemplo: «Saca de Otoño de 2019»). En el caso de los vinos de añada, además del año de la cosecha, deberá obligatoriamente hacerse constar el año de envasado.

e. Quedan expresamente prohibidas todo tipo de menciones que puedan dar lugar a confusión, ya sea por similitud ortográfica o fonética con otros términos; aquellas que puedan suponer un deterioro de la reputación e imagen de calidad de las Denominaciones de Origen; así como aquellas que, con el fin de ensalzar las bondades del vino en cuestión, supongan un menoscabo explícito o implícito para otros vinos protegidos.

8. Otras menciones facultativas.

Podrá figurar el símbolo de la Unión de denominación de origen protegida de conformidad con el artículo 120.1.e) del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, o norma que lo sustituya, así como «Andalucía», el nombre de la unidad geográfica más amplia que la zona abarcada por la denominación de origen, de conformidad con el artículo 120.1.g) del citado Reglamento, así como el artículo 22 y el anexo V del Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre o normas que los sustituyan, siempre que figure con un tamaño de letra igual o inferior al de la Denominación de Origen.

Disposiciones Adicionales/ Transitorias

1. Todos los viñedos que se encuentren inscritos en el Consejo Regulador a la fecha de publicación de este Pliego de Condiciones como de Jerez Superior mantendrán dicha calificación mientras sigan en producción. Los viticultores inscritos cuyas viñas no tengan la calificación de Jerez Superior podrán solicitarla al Consejo Regulador, que en el plazo de un año deberá de haber acordado las condiciones para este tipo de viñedo y constituido el comité técnico correspondiente a los que hace referencia el apartado D.3. El dictamen de dicho comité será necesario cada vez que se inscriba un nuevo viñedo o se realice una replantación, aun cuando el viñedo en cuestión hubiera estado previamente inscrito en el Consejo Regulador como de Jerez Superior.

2. En lo relativo a la mención del término «pago» en el etiquetado de los vinos protegidos, hasta tanto la normativa de aplicación lo permita, no se podrá utilizar el término «pago», incluso si el nombre de la unidad geográfica menor lo contiene, por estar protegido como término tradicional la mención «vino de pago».

Los pagos que estén repetidos en dos municipios deberán ir acompañados del término municipal al que pertenecen, siempre que la normativa de aplicación lo permita.

3. El uso de los términos tradicionales, entre ellos los términos Añejo y Viejo, estarán condicionados a lo establecido en la norma reguladora de los Términos Tradicionales de Andalucía, y a su registro en eAmbrosia.

4. 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.

5. La limitación contenida en el apartado E), según la cual la totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan de 12.570 kilogramos por hectárea 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., entrará en vigor a partir de la campaña 2028/29. Hasta entonces, seguirá vigente el límite de 14.285 kilos por hectárea.