PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «MANZANILLA – SANLÚCAR DE BARRAMEDA».

A) NOMBRE PROTEGIDO

El nombre Denominación de Origen Protegida (DOP) «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda», «Manzanilla de Sanlúcar» y el nombre «Manzanilla», de forma aislada.

B) DESCRIPCIÓN DEL VINO

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

B.1. Tipos de vino.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», conocidos tradicionalmente con el nombre de «Manzanilla», son «vinos generosos» cuyas características son el resultado del particular proceso de crianza biológica que se desarrolla durante un mínimo de dos años en bodegas situadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

De acuerdo con los métodos de vinificación y envejecimiento, los vinos protegidos pertenecen a las siguientes categorías reglamentarias:

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.

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.

B.2. Características analíticas.

Las características analíticas de los vinos protegidos son las siguientes:

• Contenido alcohólico entre 14 y 17 % vol.

• Contenido en azúcar inferior a 4 g/L expresado en glucosa y fructosa.

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

B.3. Características organolépticas.

• 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: flores blancas, frutos secos o levadura (masa fresca de pan). Puede presentar también notas de madera noble envinada.

• Sabor: seco y de sensación salina en boca, pudiendo ser ligeramente ácido y amargo.

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). 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 protegidos.

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Podrá acidificarse con sulfato de calcio dentro de los límites establecidos en la normativa de aplicación.

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 natural de los vinos 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.

Esta práctica, admitida exclusivamente para los vinos protegidos de licor, puede tener diversos fines:

• Para adquirir la graduación mínima requerida en aquellos casos en los que no se alcance a través de la simple fermentación de los mostos.

• 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.

• Para ajustar las graduaciones alcohólicas finales.

De conformidad con el Anexo III, Parte B, punto 3 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión de 12 de marzo, o norma que lo sustituya, el alcohol para la fortificación puede tener su origen fuera del Área de Producción.

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.

Se denomina Crianza Biológica al 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.

Los vinos podrán envejecerse bien mediante el sistema de «criaderas y solera» o bien mediante el de «añadas».

- El sistema de «criaderas y solera» (también llamado localmente «de clases») 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» se calcula utilizando 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.

La mención «Manzanilla Pasada» podrá utilizarse en aquellos vinos protegidos sometidos a un envejecimiento medio mínimo de siete años, que como consecuencia de su prolongada crianza presenten signos leves de oxidación.

La mención «Añada» podrá ser utilizada siempre y cuando el vino se someta a los requisitos de control establecidos por el Consejo Regulador.

D) ZONA GEOGRÁFICA

D.1.Zona de Producción

Es la zona geográfica delimitada constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija y San José del Valle, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5º 49´ Oeste y al Norte por el paralelo 36º 58´ Norte.

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

La Zona de Producción está divida 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.

D.4. Zona de Crianza.

Es la zona geográfica delimitada en la que se ubican las bodegas en las que se crían los vinos protegidos y está constituida por el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

E) PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA

La producción de uva por hectárea para la elaboración de los 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 podrán utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos una vez transformados en alcohol, de acuerdo con lo previsto en el apartado C.2. Igualmente, la totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan de 12.570 kilogramos por hectárea podrá utilizarse en la elaboración de vinos protegidos una vez transformada en alcohol, de acuerdo con lo previsto en el apartado C.2.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes de la zona delimitada de la variedad Listán Blanco, también denominada Palomino Fino, o bien de la variedad Palomino.

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

La Zona de Producción 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. 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 de Producción de los vinos protegidos 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 de Producción 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, de tal manera que la ubicación de las bodegas en la Zona de Crianza, es decir, el término municipal de Sanlúcar de Barrameda, determina unas condiciones microclimáticas diferenciadas de las del resto de la Zona de Producción: concretamente unos niveles superiores de humedad durante todo el año y temperaturas más moderadas, tanto en invierno como en verano.

b. Factores humanos.

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos han sido los elementos vertebradores de la comarca 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 Sanlúcar de Barrameda, han determinado el desarrollo de una vitivinicultura genuina, reconocida universalmente. Ello ha llevado precisamente a que los viticultores y bodegueros locales 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 el Gremio de la Vinatería de Sanlúcar en el siglo XVIII hasta la publicación del primer reglamento en 1964.

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 de la zona a la viticultura.

La situación geográfica de Sanlúcar de Barrameda, 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.

También el sistema de «criaderas y solera» o «de clases» -en su acepción más sanluqueña- es un elemento genuino de la vinicultura local que 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 sanluqueñas (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, 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 vinos amparados presentan un color entre el amarillo pajizo y el ámbar y en la nariz recuerdan los aromas propios de la crianza biológica: flores blancas, frutos secos o levadura (masa fresca de pan), pudiendo presentar también notas de madera noble envinada. A la boca son secos y dejan una sensación salina, con una acidez moderada y un elegante amargor. Son vinos equilibrados y con una clara expresión calcárea.

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

El medio geográfico tiene una incidencia directa en el grado alcohólico y en la acidez de los vinos, que suelen ser moderados, aunque dependientes de las prácticas culturales específicas aplicadas.

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.

Los suelos calcáreos predominantes en la zona producen vinos elegantes, con cuerpo y sapidez, con una acidez moderada y una gran capacidad de evolución a largo plazo, lo que permite la elaboración de «vinos generosos» con niveles de vejez elevada en algunos casos.

A la capacidad de evolución de estos vinos contribuye, así mismo, el uso de variedades autóctonas tradicionales totalmente adaptadas al suelo y el clima de la zona. Los viticultores han seleccionado durante siglos la variedad mejor adaptada tanto al suelo y a las condiciones climáticas como a los peculiares procesos de elaboración y envejecimiento. Así, las variedades «Listán Blanco» (denominada también Palomino Fino) y «Palomino» dan a los vinos una alta expresión del terreno y una gran capacidad de envejecimiento.

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 Sanlúcar– de las frecuentes brisas nocturnas que soplan desde el océano Atlántico.

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. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas.

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 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.

H.4. 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 respetase 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 geográfica 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 la Manzanilla Pasada 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.

H.5. Vinos utilizados para el envinado de botas nuevas.

Los vinos que hayan sido utilizados en el envinado de botas nuevas que no vayan a ser integradas tras su envinado como parte de la vasijería permanente del sistema de crianza de la Denominación de Origen «Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda», no serán en ningún caso aptos para la elaboración de «Manzanilla».

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.cagpds@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 «Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda»

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
- 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
- Melilla
- Pago del Humo
- Pozo de los Frailes

Puerto Real
- Marquesado
- Villanueva

ANEXO 3
Etiquetado de los Vinos Protegidos por la Denominación «Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda»

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. «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».
b. «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda».
c. «Manzanilla de Sanlúcar».
d. «Manzanilla».

La utilización de menciones descriptivas en las que se contenga un nombre protegido («Manzanilla Muy Seca», por ejemplo) 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.

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 «Manzanilla Pasada», siempre y cuando esta circunstancia pueda ser debidamente acreditada.

En el caso de vinos amparados no pertenecientes a las categorías anteriores, podrá incluirse la referencia «Manzanilla Fina».

3. Referencias a los niveles de azúcar residual.

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)	< 2 g/L
Extra Seco (extra dry / extra sec / extra trocken) < 2 g/L	< 2 g/L
Seco (dry / sec / trocken) < 4 g/L	< 4 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.

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 la mención «Vieja» o de sus traducciones queda reservado a los vinos con vejez superior a 7 años. Podrán utilizarse en estos vinos también las indicaciones «añeja» o «de larga crianza».

b. El uso de la mención «Muy Vieja» o de sus traducciones queda reservado a los vinos con vejez superior a 10 años.

c. 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.

d. Sí serán admisibles las referencias a la añada, en su caso, siempre que pueda acreditarse.

e. 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.

f. El uso de la mención «Reserva» u otras similares podrá emplearse en vinos con una prolongada crianza 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 de17 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 acompañados del término municipal al que pertenecen, siempre que la normativa de aplicación lo permita.

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») o «Sistema de Clases».

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. 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 alcohol, de acuerdo con lo previsto en el apartado C.2., entrará en vigor a partir de la campaña 2028/29. Hasta entonces, seguirá vigente el límite de 14.285 kilos por hectárea.