

PLIEGO DE CONDICIONES
Denominación de Origen Protegida
“VINAGRE DE JEREZ”

A) NOMBRE QUE SE DEBE PROTEGER.

1. Nombre de la Denominación de Origen Protegida (DOP): “Vinagre de Jerez”.
2. Categoría de los productos: vinagre de vino.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

B.1. Definición.

El Vinagre de Jerez es el producto resultante de la fermentación acética de vinos aptos elaborados en la Zona de Producción, producido y envejecido mediante las prácticas tradicionales que se describen en este Pliego de Condiciones y que reúne las características organolépticas y analíticas que se describen a continuación.

B.2. Características analíticas del producto.

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos son las siguientes:

Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3% en volumen, salvo en el caso de los vinagres dulces o semi-dulces, en los que no debe superar el 4% en volumen.

La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 g/l, con la excepción de los vinagres dulces o semi-dulces, que podrán ser de 60 g/l. En el caso de los Vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 g/l.

Un contenido máximo en sulfatos de 3,5 g/l.

Los vinagres de Jerez semi-dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 60 g/l.

Los Vinagres de Jerez dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

B.3. Características Organolépticas.

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» presentan un color entre oro viejo y caoba y un aspecto denso y untuoso; su aroma es intenso, ligeramente alcohólico, con predominio de las notas vínicas y de la madera; su sabor es agradable, a pesar de la acidez, con una gran persistencia en boca.

B.4. Tipología de los vinagres amparados.

B.4.1. Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguen las siguientes categorías:

- a) Vinagre de Jerez: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de seis meses.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de dos años.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de diez años.

B.4.2. En cada una de las categorías anteriores se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulces:

1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Pedro Ximénez o bien mosto de uvas de la variedad Pedro Ximénez muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Moscatel o bien mosto de uvas de la variedad Moscatel muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

B.4.3. Finalmente, los tipos descritos en el punto anterior pueden comercializarse como Vinagres de Jerez Dulce, siempre que presenten un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

C) MÉTODO DE ELABORACIÓN Y RESTRICCIONES IMPUESTAS.

C.1. Definiciones.

Zona de Producción: zona geográfica delimitada en la que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos.

Vino apto: materia prima de la que procede el Vinagre de Jerez y que debe ser objeto de acetificación y envejecimiento para dar lugar a los vinagres protegidos.

Vinagre Apto: producto de la acetificación de vinos aptos que no ha completado aún su envejecimiento conforme a los requisitos exigidos en el presente Pliego de Condiciones.

Acetificación: proceso mediante el que el vino apto se transforma en vinagre apto, como resultado de la transformación del alcohol en ácido acético por la acción de la bacteria acética (*micoderma acetii*).

Desnaturalización: proceso consistente en añadir vinagre apto a los vinos aptos de modo que estos alcancen una acidez igual o superior a 1º acético.

Crianza: período de envejecimiento en madera al que es necesario someter los vinagres para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos o variedades.

Bota: nombre tradicional que recibe en la zona de Jerez la barrica de madera de capacidad inferior a 1.000 l, utilizada para el envejecimiento de los vinos y vinagres. Cuando se utiliza como unidad de medida de volumen se refiere siempre a 500 l.

Criaderas y Solera: sistema de envejecimiento de carácter dinámico, consistente en la realización de extracciones o sacas periódicas de parte del vinagre contenido en cada una de las botas que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento y las correspondientes reposiciones o rocíos con vinagre de otra escala o criadera más joven.

Solera: escala final de envejecimiento de un vinagre, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, y de la que se realiza la saca o extracción para su expedición.

Criadera: cualquiera de las escalas intermedias de envejecimiento de un vinagre, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, de las que se realiza la saca o extracción para su rocío en la escala (criadera) siguiente y que a su vez se rocían o reponen con vinagre procedente de la criadera anterior.

Sistema de Añadas: sistema de envejecimiento de carácter estático, en el que los vinagres procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinagres procedentes de vendimias diferentes.

Vejez Promedio: corresponde a la media ponderada de los períodos de envejecimiento a que ha sido sometido el vinagre que conforman un mismo lote de extracción o saca, o bien un cabeceo o mezcla de distintas sacas.

Unidad de Vejez: se define como la correspondiente al envejecimiento de una unidad de Acético Absoluto a lo largo de un año.

Vinagre Criado: vinagre que ha completado su período mínimo de crianza y dispone de la vejez promedio mínima establecida por este Pliego de Condiciones.

Cabeceo: conjunto de operaciones bodegueras de combinaciones de vinagres, procedentes o no del mismo sistema de envejecimiento, en virtud de las cuales se obtiene la tipicidad del «Vinagre de Jerez».

C.2. Desnaturalización.

Todas las partidas de vino apto deben ser objeto de desnaturalización parcial mediante su acetificación en el momento de su entrada en las instalaciones de las bodegas inscritas, utilizando para ello vinagre de sus existencias en cantidad suficiente como para que la mezcla resultante alcance una graduación mínima de 1º de acidez acética.

C.3. Acetificación.

La acetificación consiste en la transformación del contenido alcohólico contenido en el vino en ácido acético, mediante la acción de la bacteria acética. Se distinguen dos procesos posibles para la elaboración del Vinagre de Jerez:

1 El realizado por las llamadas «Bodegas de Elaboración de Vinagre»: instalaciones industriales que poseen acetificadores en los que a través de un proceso de fermentación acética dirigida se transforma la materia prima –el vino apto– en vinagre apto. En general se trata de sistemas continuos de aireación forzada en contracorriente en el interior de un generador con temperatura controlada, que permiten mejorar notablemente los rendimientos del proceso de acetificación.

2 El que se lleva a cabo en las «Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres» a través de un proceso de acetificación en el interior de las mismas vasijas de madera en las que se produce el envejecimiento. En este caso, se producen dos fenómenos paralelos: la acetificación lenta de los vinos aptos y el envejecimiento o crianza de los vinagres resultantes.

C.4. Envejecimiento o crianza.

El sistema de crianza o envejecimiento especial necesario para obtener los vinagres protegidos podrá ser el clásico de «criaderas y solera» o bien el de añadas, al que se someterán los vinagres aptos durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos.

a. Vasijas de envejecimiento.

Las existencias totales de vinagres sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera que hayan sido previamente utilizadas para el envejecimiento de vino, cuya capacidad no exceda de 1.000 l. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 l para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador, de manera previa a la publicación del presente Pliego de Condiciones. El Consejo llevará para cada una de las bodegas un registro de depósitos y vasijería de madera, en el que se relacionen todas sus dimensiones y características.

b. Vejez Promedio Mínima.

Todos los vinagres deberán tener al menos una vejez promedio de seis meses para poder ser expedidos al consumo. En el caso del «Vinagre de Jerez Reserva» la vejez promedio mínima será de dos años y en el del «Vinagre de Jerez Gran Reserva» de diez años.

Los vinagres que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinagres procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención “Añada” siempre que su vejez sea igual o superior a dos años. Dicha mención será compatible con el resto de las menciones recogidas en el apartado B.4., siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

Con el objetivo de poder garantizar el cumplimiento de los niveles de vejez promedio mínimos establecidos en este Pliego de Condiciones, el Consejo Regulador tiene establecido un sistema informático mediante el que se controla el envejecimiento de las existencias de vinagre en crianza de cada bodega a través de lo que se denominan «Unidades de Vejez» (UV).

C. 5. Prácticas permitidas.

En la elaboración del Vinagre de Jerez están permitidas las siguientes prácticas:

- a) El tratamiento con carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no deje en el vinagre sustancias extrañas.
- b) El empleo de sustancias nutrientes para favorecer la acetificación, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.
- c) El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
- d) El uso de tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.
- e) La centrifugación y la filtración, con o sin coadyuvantes tecnológicos.
- f) La oxidación forzada por medio de aire y oxígeno puro, para facilitar la acetificación.
- g) La clarificación con albúminas animales, gelatinas, bentonita, taninos y la arcilla activada.
- h) El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferiores 170 mg/l.
- i) El empleo de ácido cítrico cristalizado con una pureza mínima del 99% y en una dosis tal que la riqueza total final no exceda de un gramo por litro.
- j) El empleo de ácido fítico y sus sales desferrizantes, así como otras prácticas similares permitidas.

k) La adición de agua para facilitar la acetificación de los vinos aptos, así como para ajustarla graduación final de los vinagres amparados.

Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

En el caso del Vinagre de Jerez Dulce, además del contenido mínimo en materias reductoras procedentes de vinos o de mostos de Pedro Ximénez y Moscatel especificado el apartado B.4, se permite la adición de mosto concentrado y mosto concentrado rectificado.

Una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, los vinagres pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinagres, o bien con vinos aptos.

C.6. Prácticas prohibidas.

En la elaboración del Vinagre de Jerez están prohibidas las siguientes prácticas:

- a) La adición de ácido acético procedente de materias distintas a las autorizadas en este Pliego, así como cualquier ácido mineral u orgánico, a excepción de los expresamente autorizados.
- b) La mezcla de vinagres amparados por la Denominación de Origen con otros no pertenecientes a ella.
- c) La adición de sustancias colorantes, a excepción del caramelo de mosto.
- d) La adición de alcohol con en el fin de aumentar el grado acético resultante.

C.7. Envasado.

El envasado de Vinagre de Jerez podrá realizarse:

- 1) En instalaciones de embotellado que poseen las firmas inscritas en el registro de Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres, o bien
- 2) En instalaciones de embotelladores autorizados por el Consejo Regulador, propiedad de operadores económicos ubicados dentro o fuera de la Zona de Producción, los cuales adquieren a firmas inscritas el Vinagre de Jerez a granel, participando solamente en la fase de su envasado.

D) MATERIA PRIMA.

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtienen a partir de la fermentación acética de “vinos aptos”.

Por tanto, la materia prima para la obtención de los vinagres de Jerez son los denominados “vinos aptos”. Estos vinos proceden de bodegas situadas en la Zona de Producción de Vinagre, que coincide con la zona de producción correspondiente a las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda” y pueden ser:

- a) Los vinos del año expedidos a su graduación alcohólica volumétrica natural. Se prohíbe expresamente la alcoholización de estos vinos con el fin de aumentar su graduación de manera previa al proceso de acetificación.
- b) Los vinos criados que hayan cumplido con los períodos de envejecimiento promedio mínimo establecidos en sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

Estos vinos se elaborarán cumpliendo lo establecido en los Pliegos de Condiciones de estas denominaciones vnicas, de conformidad los requisitos establecidos sobre procedencia de la uva originaria de la zona de la DOP y las prácticas enológicas, recogidos en la reglamentación de aplicación, sin perjuicio de que el inicio espontaneo del proceso de acetificación pueda haber provocado la disminución de su graduación alcohólica por debajo de los límites establecidos en dicha reglamentación.

Adicionalmente, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

En el caso del Vinagre de Jerez Dulce se permite la además la adición de mosto concentrado y mosto concentrado rectificado.

E) ZONA GEOGRÁFICA.

La Zona de Producción del Vinagre de Jerez está constituida por los terrenos situados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, de la provincia de Cádiz y el de Lebrija, de la provincia de Sevilla, situados al este del meridiano de Greenwich 5° 49' Oeste y al sur del paralelo 36° 58' Norte.

La Zona de Producción antes descrita es coincidente con la Zona de Producción de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

F) EXPLICACIÓN DETALLADA QUE CONFIRME EL VÍNCULO ENTRE LA CALIDAD Y EL MEDIO.

F.1. Factores Históricos.

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos y vinagres ha sido uno de 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, cultural y económico, construido durante siglos:

desde las Ordenanzas del Gremio de la Vinatería de Jerez en el siglo XVI hasta la constitución del primer Consejo Regulador de nuestro país, en enero de 1935.

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 y vinagres locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa, así como que en el envejecimiento de los vinos y vinagres se utilizaran vasijas fabricadas en las colonias de ultramar, a partir de roble americano. También el sistema de Criaderas y Soleras, 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 por vinos y vinagres de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha.

Puede afirmarse que el Vinagre de Jerez existe desde que existe el propio vino de Jerez, pues se trata de un producto de gran tradición en la Zona. Las condiciones climáticas del marco geográfico, unidas a determinados elementos genuinos de la elaboración y crianza del vino de Jerez –como es el hecho de que las barricas de vino se llenen sólo parcialmente para hacer posible la crianza biológica– son la causa de que, en no pocas ocasiones, partidas de vino vieses elevada su acidez volátil de forma espontánea. Los vinos, sometidos a la acción aeróbica de la bacteria acética, terminaban perdiendo su condición original, convirtiéndose en vinagres. Los bodegueros, ante el temor a que los vinos «picados» contagiaran su elevada acidez al resto de las soleras, apartaban estas partidas en bodegas específicas, en las que eran sometidas –al igual que los vinos– al sistema dinámico de envejecimiento tradicional de la zona, denominado de criaderas y solera. Las especiales características de este método de envejecimiento, el tipo de vasijas empleadas y las condiciones micro-climáticas de las bodegas provocan una serie de transformaciones en los vinos acetificados, haciendo que éstos adquieran características organolépticas específicas.

De esta forma, ese «accidente» de la acetificación involuntaria del vino dio origen a unos vinagres que comenzaron a comercializarse bajo la indicación de Vinagre de Jerez o Vinagre de Vino de Jerez, muy apreciado por los consumidores, no sólo de la zona, sino de mercados situados en algunos casos más allá de nuestras fronteras. Hasta tal punto llega a ser apreciado como producto alimentario, que ante la falta de una protección legal de esta denominación, que utilizaba como materia prima el vino procedente de la Zona de Producción amparada por las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», en el año 1960 el Consejo Regulador de dichas Denominaciones de Origen solicita la inscripción en el Registro de la Propiedad Industrial (Oficina Española de Patentes y Marcas), de la marca «Jerez-Xérès Sherry», para distinguir «enología, vinos de todas clases, mostos, cervezas y vinagres», marca que fue concedida con el n.º 358.748, y que tras su pertinente renovación en el 1982, se encuentra actualmente en vigor. Igualmente se encuentra también en vigor la marca «Jerez-Xérès-Sherry», registrada con fecha 20 de mayo de 1972, distinguiendo los productos de la clase 30 del Nomenclátor Oficial, entre los que se encuentra el vinagre, registrada con el n.º 677.845, y renovada en el año 1992, encontrándose igualmente en vigor.

En definitiva, los vinagres protegidos tienen una personalidad que en gran medida es el resultado de circunstancias históricas, combinadas con los importantísimos factores medioambientales.

F.2. Factores naturales.

a. Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, el Zona de Producción 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%. 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 suficiente 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, además de la caliza, encontramos una importante proporción de arcilla y arena y 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.

b. Clima.

El clima de la zona productora de los vinagres 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 oscilan 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 más extremos. El Zona de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en el Zona de Producción es de aproximadamente 600 l/m², 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, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapo-transpiración.

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 actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

F.3. Factores Humanos.

A lo largo de los siglos, los productores del Marco de Jerez han sabido aprovechar las condiciones naturales del suelo y el clima, maximizando sus efectos beneficiosos para la elaboración de los vinagres y minimizando aquellos aspectos que pudieran resultar perjudiciales. Así, el tipo de vasija de madera utilizada en el envejecimiento de los vinos –la “bota”– y las técnicas constructivas de las típicas bodegas jerezanas (muchas de ellas levantadas en el siglo XIX e incluso el siglo XVIII) sirven para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas externas y proveer a los vinagres del microclima ideal para su envejecimiento.

Por otra parte, el proceso de acetificación y envejecimiento tiene lugar sobre unos vinos muy especiales –los vinos de la Zona de Producción de las Denominaciones de Origen

«Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda»– los cuales aportan características químicas y organolépticas determinadas. Así, junto a los elementos que son producto de la actividad bacteriana, el vinagre finalmente resultante mantiene determinados componentes del vino que quedan sin metabolizar por las bacterias, principalmente del etanol contenido en el vino.

El Sistema de criaderas y solera.

El sistema de criaderas y solera, mayoritario en la producción de Vinagre de Jerez es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción o saca del vinagre de forma parcial de cada una de las botas que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento y la reposición o rocío con vinagre de otra escala o criadera más joven. Así, los vinagres van recorriendo las distintas escalas de envejecimiento hasta llegar a la escala de mayor vejez, llamada la solera.

Tipo de Vasijas de Envejecimiento.

Las dimensiones y el tipo madera utilizado para el envejecimiento del vinagre son de una importancia capital. En la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se utiliza mayoritariamente la “bota” fabricada en roble americano e intensamente envinada. El tipo de madera, el espesor de las duelas y el estado general de la vasija van a tener un efecto fundamental en el grado de oxigenación del vinagre y en su ritmo de concentración, como consecuencia de la pérdida paulatina de agua debida a la transpiración a través de las paredes de la bota. Por último, el vacío que se mantiene en su interior, propician que las bacterias acéticas proyecten su influencia sobre el vino contenido en la vasija

Estructura de las bodegas.

La arquitectura también juega un papel importante en la peculiaridad de los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez». Las bodegas de envejecimiento de vinagre suelen tener tejados a dos aguas y altas cubiertas soportadas por arquerías y pilares; de esa forma se crea un importante volumen de aire interior que contribuye a amortiguar las oscilaciones térmicas del exterior. Las paredes suelen tener un grosor suficiente para asegurar el aislamiento y ventanas situadas a cierta altura, de forma que se permita la circulación de aire, pero no la incidencia directa de la luz sobre las botas de roble. Las bodegas de envejecimiento conjugan pues toda una serie de característica arquitectónicas dirigidas a procurar las mejores condiciones ambientales para el envejecimiento del vinagre. Para mantener los adecuados niveles de humedad, el suelo de las bodegas suele ser de albero, tipo de tierra blanda cuya composición caliza combina la permeabilidad con un gran poder de retención de agua. De esa forma se preservan las duelas de las botas que contienen el vinagre en crianza, evitando el desecamiento de la madera y su posterior deformación.

F.4. Interacción causal entre los factores humanos y naturales vinculantes con las características diferenciales del Vinagre de Jerez.

La especificidad del Vinagre de Jerez debe en primer lugar hacer referencia a la materia prima de la que procede: los vinos aptos. La Zona de Producción es el origen también de unos vinos que tienen un carácter extraordinariamente genuino, algunos de cuyos rasgos son claramente perceptibles en el Vinagre de Jerez: la gama de colores, entre oro viejo y caoba y los aromas ligeramente alcohólicos, con predominio de notas vínicas y de madera.

Todas las características enunciadas de orografía, suelo y clima confieren al viñedo de la Zona de Producción unas características diferenciales que definen en gran medida las peculiaridades de los vinos aptos y consiguientemente del Vinagre de Jerez que se obtendrá de los mismos. La influencia de los factores naturales en los vinos aptos obtenidos a partir de las variedades de uva autorizadas (palomino, moscatel y pedro ximénez) es determinante. Así por una parte, en regiones cálidas, como es el caso de la zona de producción del Vinagre de Jerez, los procesos involucrados en la disminución de la acidez y en particular los fenómenos respiratorios, están mucho más activados, por lo que la maduración de la uva suele ser más rápida y los mostos muy azucarados suelen presentar valores de acidez relativamente bajos. Por otra parte, la luz, a través de sus dos variables, insolación e intensidad luminosa, constituye uno de los factores que condicionan el desarrollo de la planta y la maduración y composición de sus frutos, influyendo principalmente sobre el proceso fotosintético y la síntesis de polifenoles. En la zona de producción del Vinagre de Jerez la integral de luz en período activo es notablemente alta (4.455 h), pero por debajo del valor límite de saturación, lo que combinado con otra serie de factores naturales permite el buen desarrollo y maduración del fruto. En este sentido, la humedad atmosférica es uno de los factores que influyen de forma decisiva en los procesos fisiológicos: apertura estomática, transpiración, actividad fotosintética etc. La zona de producción se caracteriza además por la sequía de sus veranos, coincidiendo con el período que transcurre entre el enero y la vendimia, y la predominancia del viento de levante (componente este) proveniente de África, extremadamente seco y cálido. En este contexto, el viento de poniente (componente oeste) proveniente del Océano Atlántico y con un marcado carácter térmico, propicia frecuentes brisas nocturnas en verano que producen intensas rociadas, lo que compensa unos déficit hídricos que pudieran verse agravados por la intensa luminosidad de la zona. Finalmente, la tierra de albarizas juega igualmente un papel decisivo en este sentido, pues su capacidad retentiva de la humedad asegura la disponibilidad de reservas hídricas en el subsuelo. La capacidad de este tipo de tierras de absorber el agua proporcionada por las lluvias de invierno-otoño y primavera, combinada con el hecho de que las capas superiores al secarse forma compactas lascas que evitan la evapotranspiración, convierte a este tipo de tierra en una vía natural para dosificar el necesario aporte hídrico a las raíces de las cepas.

Por otra parte, las características aportadas al vino del que procede el Vinagre de Jerez por una población de levaduras seleccionadas desde tiempos inmemoriales y vinculadas a las condiciones medioambientales de la Zona tienen una importancia capital. El metabolismo de los alcoholes y poli-alcoholes del vino por parte de las levaduras alcoholígenas que se dan en el llamado «Marco de Jerez» da como resultado un conjunto de elementos secundarios y una alteración en los componentes primarios del vino: disminución del contenido en glicerina, incremento del contenido en acetaldehídos y de los productos de esterificación. A su vez, los acetaldehídos resultantes van a dar lugar a la acetoína, elemento que junto con la presencia de alcoholes superiores hace posible el característico aroma del Vinagre de Jerez. La presencia de una notable cantidad de alcohol residual (hasta el 3% vol.) es igualmente de enorme importancia para la calidad y la personalidad del «Vinagre de Jerez», porque permite la producción de compuestos esterificados (fundamentalmente acetato de etilo), que estructuran el vinagre, dándole mayor complejidad y dotando de equilibrio a los aromas primarios de la acetificación.

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada –la bota de roble americano,

largamente envinadas con vinos de Jerez– tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, los cuales permiten estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilladas y los aromas a café con leche y torrefacto.

El Sistema de criaderas y soleras, como sistema de crianza mayoritario en la zona, propicia una significativa homogeneización de los vinagres, al atemperar los efectos de las diferentes añadas. Por último, la estructura arquitectónica de las bodegas del Marco de Jerez, al propiciar el mantenimiento de las condiciones micro-climáticas no sólo facilita la oxigenación lenta de los vinagres, sino que además asegura la conservación en perfectas condiciones de las botas que hacen posible la crianza del «Vinagre de Jerez».

G) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR.

G.1. Envasado.

Los envases que contienen el Vinagre de Jerez para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que no menoscaben las propiedades específicas del producto y de las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas para este producto alimentario.

El envasado de Vinagre de Jerez, podrá realizarse:

1. En instalaciones de embotellado que poseen las firmas inscritas en el registro de Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres, o bien,
2. En instalaciones de Embotelladores Autorizados por el Consejo Regulador, propiedad de operadores económicos ubicados dentro o fuera de la Zona de Producción, los cuales adquieren a firmas inscritas el Vinagre de Jerez a granel, participando solamente en la fase de su envasado.

En ambos casos, para su autorización, estos embotelladores deberán justificar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de los requisitos legales que le sean de aplicación en cada región para la actividad de envasado de vinagre, así como disponer de un sistema de control de calidad que asegure la total trazabilidad y el buen uso del producto que adquieran de las bodegas inscritas para su envasado.

G.2. Etiquetado.

En las etiquetas y contraetiquetas de vinagres embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada la mención Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y el tipo de vinagre de que se trate, así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Además irán provistas de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contraetiquetas donde irá inserto el

signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador verificará que las etiquetas que incorporen el nombre protegido «Vinagre de Jerez» se ajusten a lo establecido en el Pliego de Condiciones y en la reglamentación de etiquetado específica de la Denominación de Origen.

H) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla, s/n - 41071 Sevilla - Tel.: 955032278 - Fax: 955032112 - 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/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-vinagres.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.

Pliego de condiciones adecuado a las observaciones de la Comisión Europea de 04/06/2019