

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Jerez-Xérès-Sherry (es)
Jerez (es)
Xérès (fr)
Sherry (en)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

3. Vino de licor

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

vinos de licor

Breve descripción textual

Los vinos amparados son: Vinos Generosos, con un contenido en azúcares reductores no superior a 5 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Fino, Amontillado, Oloroso y Palo cortado; Vinos Dulces Naturales, con un contenido en azúcares reductores superior a 160 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dulce, Moscatel y Pedro Ximénez; y Vinos Generosos de Licor, con una graduación alcohólica total no inferior a 17,5% en volumen y un contenido en azúcares reductores superior a 5 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dry, Medium, Pale Cream, y Cream.

Características analíticas generales

Grado alcohólico
volumétrico total máximo
(en % vol):

Grado alcohólico
volumétrico adquirido

15

<i>mínimo (en % vol):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kgs. de uva. Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos. Las bodegas inscritas nunca podrán expedir un porcentaje superior al 40% de las existencias de cada tipo de crianza al comienzo de la campaña. Una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, los vinos pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinos o bien con productos complementarios autorizados.	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
11428 Kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>
80 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Está constituida por los términos de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, con el límite al Este del meridiano de Greenwich 5° 49'- Oeste y al Norte del paralelo 36° 58'-

Norte. Los vinos protegidos deben criarse en bodegas enclavadas en los términos de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda y dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 45'- Oeste, al Norte por el paralelo 36° 49'- Norte y al Sur, por el río Guadalete. Los vinos de tipo Moscatel podrán además criarse en bodegas de los términos de Chipiona y Chiclana de la Frontera.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

PEDRO XIMENEZ
PALOMINO FINO
MOSCATEL DE ALEJANDRIA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

La aparición de las levaduras de velo de flor y del sistema de Soleras tienen un carácter histórico, vinculado a la antiquísima actividad vitivinícola del marco de Jerez. Tras la filoxera se seleccionaron las variedades de vid con mejor adaptación a las condiciones climáticas de la zona y a las «albarizas», margas blandas con alta capacidad retentiva de la humedad. Las prácticas culturales desarrolladas en la viña y en la bodega, han dado como resultado unos vinos con una gran personalidad y diversidad; unos más jóvenes, claramente expresivos del terruño y otros más envejecidos, fuertemente influenciados por las condiciones ambientales de las bodegas y por su particular ubicación en la zona.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada. Esta obligación no afectará a los productos protegidos que podrán suministrarse a granel a industrias alimentarias autorizadas, como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas.	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
En las etiquetas deberá de figurar obligatoriamente el nombre «Jerez-Xérès-Sherry» o alternativamente uno cualquiera de los tres vocablos que lo componen, y el tipo de vino de que se trate. Los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o de contra-etiquetas con un signo distintivo y código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador. Indicación facultativa de unidad geográfica mayor : «Andalucía»	

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes:</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptación del Documento Único al nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Consejo Regulador
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	2 Avenida Alcalde Álvaro Domecq 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz) España
<i>Teléfono.:</i>	34 956332050
<i>Fax:</i>	34 956338908
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	vinjerez@sherry.org

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica
<i>Dirección</i>	s/n C/ Tabladilla 41071 Sevilla España
<i>Teléfono.:</i>	+ 34 955032278
<i>Fax:</i>	+ 34 955032112
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgciape.capder@juntadeandalucia.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	FUNDACIÓN JEREZ CONTROL Y CERTIFICACIÓN
<i>Dirección</i>	2. Avda. Alcalde Alvaro Domecq, 11402 JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz) España
<i>Teléfono.:</i>	+ 34 956332050
<i>Fax:</i>	+ 34 956343061
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	occ@occjerez.org

3. TÉRMINOS TRADICIONALES

a. Letra a)

Vino Generoso de licor
Vino Generoso
Vino dulce natural
Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Solera
Palo Cortado
Oloroso
Fino
Criadera
Criaderas y Soleras
Amontillado
Cream

4. Zona NUTS

ES618	Sevilla
ES612	Cádiz
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

MOSCATEL GRANO MENUDO
PALOMINO

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO

a. Pliego de condiciones

Situación:	Adjunto
Nombre del expediente	PC_V_D_O_JEREZ_XEREZ_SHERRY.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	ORDEN 30 nov 2011 Jerez BOJA.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Orden de 30 de noviembre de 2011 pliego de condiciones de la DOP Jerez-Xérès-Sherry.

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	PC_V_D_O_JEREZ_XEREZ_SHERRY_modificado-control cambios.doc
<i>Descripción:</i>	Pliego de condiciones modificado y enviado a la Comisión el 9 de agosto de 2013

d. Mapas de la zona delimitada

<i>Nombre del expediente</i>	Mapa DO Jerez Xérès Sherry.doc
<i>Descripción:</i>	Mapa de la DO Jerez Xérès Sherry

e. Nota para la Comisión Europea

<i>Nombre del expediente</i>	Nota sobre pliego de condiciones modificado.pdf
<i>Descripción:</i>	Nota para la Comisión sobre el pliego modificado

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/vinos/PC_DO_JEREZ.pdf
----------------	---