

# DOCUMENTO ÚNICO

## 1. Nombre(s)

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

## 2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

## 3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

## 4. Descripción del (de los) vino(s)

*Vinos y vinos de licor*

### BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos amparados son: «vinos generosos» con un contenido en azúcares reductores inferior o igual a 4 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos «Fino», «Amontillado», «Oloroso» y «Palo Cortado».

Los vinos de licor amparados son: «vinos generosos», con un contenido en azúcares reductores inferior o igual a 4 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos «Fino», «Amontillado», «Oloroso» y «Palo Cortado»; «vinos dulces naturales», con un contenido en azúcares reductores superior o igual a 160 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos «Dulce», «Moscatel» y «Pedro Ximénez»; y «vinos generosos de licor», con una graduación alcohólica total no inferior a 17,5 % en volumen y un contenido en azúcares reductores superior o igual a 4 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos «Pale Dry», «Medium», «Pale Cream» y «Cream».

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.

Tanto los productos pertenecientes a la categoría 1 «vino» como los de la categoría 3 «vino de licor» comparten las mismas características analíticas generales.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	Parámetros analíticos ajustados a los límites legales.
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	Parámetros ajustados a los límites legales. en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	Parámetros ajustados a los límites legales.
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	Parámetros ajustados a los límites legales.

## 5. Prácticas vitivinícolas

### 5.1. Prácticas enológicas específicas

#### 1. Práctica enológica específica

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kg de uva. Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos. **En el caso de la categoría 3 «Vino de licor»**, una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, **estos** pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinos o bien con productos complementarios autorizados. **Excepcionalmente, en el caso de la categoría 1 «Vino»**, podrá añadirse vino de color a los vinos generosos de crianza oxidativa, con el fin de ajustar su color final.

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 del apartado C.4. del pliego de condiciones, 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.

Del mismo modo, 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.

### 5.2. Rendimientos máximos

11.428 kilogramos de uvas por hectárea.

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona delimitada de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija y San José del Valle, situados dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49' Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58' Norte.

Los pagos que se reconocen como unidades geográficas menores, así como su delimitación exacta, se pueden consultar en el siguiente enlace: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos>

## 7. Variedad(es) de uva de vinificación

Moscatel de Alejandría

Palomino

Palomino Fino - Listán Blanco

Pedro Ximénez

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

### *Vinos y vinos de licor*

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.

Las características de los vinos están fuertemente condicionadas por los factores naturales y humanos de la zona y son comunes tanto a los productos de la categoría 1 como los de la categoría 3, pues ambos comparten el mismo vínculo con el origen, siendo la única diferencia la utilización o no de la práctica de la fortificación.

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.

En el caso de los 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.

Por lo que respecta a los 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.

Finalmente, en el caso de los 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.

## **9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:  
Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos protegidos habrá de ajustarse a lo establecido en la normativa de aplicación así como en el Anexo 3 de este Pliego de Condiciones, tanto en lo que respecta a las menciones de carácter obligatorio como a las de carácter voluntario.

Los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o de contra-etiquetas con un signo distintivo y código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía».

### **Enlace al pliego de condiciones**

<https://lajunta.es/4sv4r>

## OTROS DATOS:

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

**Término(s) equivalente(s):**

—

**Nombre utilizado tradicionalmente:**

—

**País(es) solicitante(s)**

España

**Lengua de la solicitud:**

español

**Protección nacional provisional solicitada:**

—

**Declaración de conformidad por el Estado miembro**

El Estado español está conforme.

### 2. DATOS DE CONTACTO

#### 2.1. Datos del solicitante

**Consejo Regulador de la Denominación de Origen « Jerez-Xérès-Sherry »**

**Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):** Consejo Regulador

**Nacionalidad:** España

**Teléfono:** 34 956332050

**Fax:** 34 956322114

**Correo(s) electrónico(s):** [vinjerez@sherry.org](mailto:vinjerez@sherry.org)

#### 2.2. Datos del intermediario

**Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios.**

**Teléfono:** 34 91 3475397

**Fax:** 34 91 3475410

Correo(s) electrónico(s): [sgccala@mapa.es](mailto:sgccala@mapa.es)

### 2.3. Datos de las partes interesadas

—

### 2.4. Datos de las autoridades de control competentes

**Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural. Dirección General de Industria, Innovación y Cadena Agroalimentaria.**

**Teléfono:** 34 955032278

**Fax:** 34 955032112

Correo(s) electrónico(s): [dgiica.capadr@juntadeandalucia.es](mailto:dgiica.capadr@juntadeandalucia.es)

### 2.5. Datos de los organismos de control

**OECCA. Organismo de la Evaluación de la Conformidad y Certificación Agroalimentaria.**

**Teléfono:** 34 956 350 070

**Fax:** 34 956 322 114

Correo(s) electrónico(s): [info@oecca.es](mailto:info@oecca.es)

## 3. TÉRMINOS TRADICIONALES

### 3.1. Letra a)

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

### 3.2. Letra b)

Amontillado  
Oloroso  
Criaderas y Solera  
Palo Cortado  
Cream  
Criadera  
Fino  
Solera

## 4. ZONA NUTS

1. ES6 — SUR
2. ES61 — Andalucía
3. ES612 — Cádiz

4. ES618 — Sevilla

5. ES — ESPAÑA

## 5. VARIEDADES SECUNDARIAS DE UVA DE VINIFICACIÓN

BEBA – EVA

PERRUNO

VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

## 6. MATERIAL DE APOYO

### 6.1. Pliego de condiciones:

**Estado:** Adjunto

**Nombre del expediente:** [Pliego\\_Jerez\\_modif\\_UE.pdf](#)

### 6.2. Decisión nacional de aprobación:

**Nombre del expediente:** [BOJA n. 212 Orden 26 de octubre 2023.pdf](#)

**Referencia jurídica:** Decisión nacional

### 6.3. Otro(s) documento(s):

**Nombre del expediente:** [Pliego\\_Jerez\\_modif\\_UE\\_cc.pdf](#)

**Descripción:** Pliego de condiciones con los cambios señalados.

**Nombre del expediente:** [Solicitud modif JXS\\_cc.pdf](#)

**Descripción:** Solicitud de modificación con los cambios señalados.

### 6.4. Mapas de la zona delimitada

**Nombre del expediente:** Mapa DO Jerez-Xérès-Sherry.doc

**Descripción:** Mapa de la DO Jerez-Xérès-Sherry

## 7. ENLACE A LA DECISIÓN NACIONAL

<https://lajunta.es/4gvd7>