

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

- 6156** *Resolución de 24 de marzo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Jerez».*

Mediante Orden de 5 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 16 de septiembre de 2008, se emitió decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Jerez» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción del pliego de condiciones de la citada DOP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 9 de octubre de 2008, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Andalucía ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Jerez» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Jerez», publicado mediante Orden de 5 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 16 de Septiembre de 2008, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 24 de marzo de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Jerez»

A) Nombre del producto. Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Jerez».

B) Descripción del producto.

B.1 Definición. El Vinagre de Jerez es el producto resultante de la fermentación acética de vinos aptos elaborados a partir de uvas producidas en la zona de producción de la Denominación de Origen y producidos y envejecidos en las condiciones y lugares previstos en este Pliego de Condiciones, bajo unas prácticas tradicionales y que reúne las características organolépticas y analíticas que le son propias.

B.2 Materia prima. Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtendrán exclusivamente a partir de la fermentación acética de vinos aptos.

A su vez, estos vinos aptos proceden de uvas de los viñedos inscritos en el Registro correspondiente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen y obtenidas dentro de los límites de producción por hectárea que serán establecidos anualmente por el Consejo Regulador. El establecimiento de dichos límites se hará en función de la producción de la campaña, las existencias de vinagres en crianza y la situación coyuntural del mercado, siendo el límite mínimo 9.500 kilos por hectárea y el máximo 14.285 kilos por hectárea.

Tipos de vinos aptos. Se considerarán como vinos aptos para la elaboración del vinagre amparado:

a) Los vinos del año obtenidos a partir de uvas procedentes de los viñedos de la zona de producción inscritos en los registros correspondientes y elaborados de conformidad con los límites de producción establecidos anteriormente a su graduación alcohólica volumétrica natural. En todo caso, 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 procedentes de las existencias de bodegas de vinos situadas en la Zona de Producción, debidamente inscritas en los registros correspondientes de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

B.3 Características físico-químicas. Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3% en volumen, salvo en el caso de los vinagres al Pedro Ximénez o al Moscatel, en los que no deberá superar el 4% en volumen.

La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 gr/litro, con la excepción de los vinagres al Pedro Ximénez o al Moscatel, que podrán ser de 60 gr/litro. En el caso de los Vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 gr/litro.

Debe presentar un extracto seco mínimo de 1,30 gramos por litro y grado acético, debiendo alcanzar como mínimo los 2,3 gramos por litro y grado acético en la categoría de Vinagre Jerez Gran Reserva.

Un contenido en cenizas de entre 2 y 7 gr/litro, con la excepción de la categoría del Vinagre de Jerez Gran Reserva que debe ser entre 4 y 8 gr/litro.

Su contenido de carbono 14 debe ser el correspondiente a su origen biológico.

Para las categorías de Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, deberán presentar un contenido en materia reductoras, procedentes de estos tipos de vinos, de al menos 60 gr/litro.

B.4 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.5 Tipología de los vinagres amparados. Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguirán 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.

Adicionalmente, en función de la utilización de vinos de las variedades correspondientes, se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulce, los cuales pueden corresponder a cualquiera de las categorías descritas en el punto anterior:

1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Pedro Ximenez.

2) Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adiciona durante el proceso de crianza vinos del tipo Moscatel.

C) Zona geográfica.

C.1 Situación de la zona. La zona de producción del Vinagre de Jerez se encuentra en el extremo noroeste de la provincia de Cádiz, la más meridional de las ocho provincias andaluzas. 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 y Chiclana de la Frontera, de la provincia de Cádiz y el de Lebrija, de la provincia de Sevilla, que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para producir vinagres de las características específicas de los protegidos por la Denominación de Origen.

C.2. Superficie total de la zona y superficie dedicada al cultivo del producto amparado. La superficie total dedicada al cultivo de viñedo amparada por estas denominaciones de origen es de 10.089 ha. En el cuadro adjunto se desglosa esta superficie en función de los distintos términos municipales incluidos en la Denominación de Origen:

Término municipal	Superficie (*) hectáreas	Viñedo hectáreas
Jerez de la Frontera	118.680	6.494,85
Sanlúcar de Barrameda	17.389	1.229,63
El Puerto de Santa María	15.874	476,06
Chipiona	3.293	166,73
Rota	8.425	198,21
Trebujena	6.950	790,84
Chiclana de la Frontera	20.676	281,57
Puerto Real.	19.663	247,63
Lebrija.	37.270	203,39

(*) Superficie total de los respectivos términos municipales.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona. La expedición del vino apto desde las instalaciones inscritas en las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» situadas en la Zona de Producción, así como la recepción del mismo en las bodegas inscritas en los registros:

a) Registro de Bodegas de Elaboración de Vinagres. En el que se incluyen las instalaciones dedicadas a la transformación de vinos aptos en vinagres aptos mediante procedimientos de acetificación acelerada.

b) Registro de Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres. En el que se incluyen las instalaciones dedicadas al almacenado de vinagres aptos situadas dentro de la zona

de crianza, así como a la comercialización de vinagres amparados al mercado consumidor.

Deberán someterse a los controles establecidos por el Consejo Regulador, que cubren tanto la salida del establecimiento expedidor como la idoneidad de la materia prima expedida y finalmente la recepción en el establecimiento receptor inscrito, el cuál procederá a su acetificación y posterior envejecimiento.

Todos estos movimientos deberán estar perfectamente documentados y contar con la autorización previa por parte del Consejo Regulador, que los trasladará a un sistema de contabilidad establecido al efecto y que tiene su reflejo en las preceptivas declaraciones periódicas.

Finalmente, el envasado de los vinagres amparados se producirá bien en las instalaciones de las bodegas inscritas en el mencionado Registro de Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres, o bien en Embotelladores Autorizados.

D.1 Declaraciones periódicas. Para las firmas inscritas en los distintos Registros del Consejo Regulador hay establecido un sistema de declaraciones mensuales de las entradas y salidas de cada tipo de producto habidas en el mes anterior, debiendo indicarse la procedencia de los vinos o vinagres adquiridos. En dichas declaraciones deben igualmente declararse las entradas y salidas de Precintas de Garantía de Origen. Las existencias resultantes declaradas serán objeto de inspección por el Órgano de Control y Vigilancia del Consejo Regulador, de acuerdo con los programas de inspección que el mismo tiene establecidos.

D.2 Análisis de muestras. Toda partida de Vinagre de Jerez que se expide al mercado y que solicita la certificación de origen es objeto de toma de muestras previa, de acuerdo con el sistema de trazabilidad establecido por el Consejo Regulador. Dichas muestras son sometidas a análisis sensorial y a análisis físico-químico en laboratorio que cumpla la norma ISO 17.025.

E) Obtención del producto.

E.1 Recepción de la materia prima en la industria. Todas las partidas de vino apto que tienen entrada en las bodegas inscritas son objeto de desnaturalización mediante acetificación, bajo el control de los servicios del Consejo Regulador. Para ello, en el preceptivo Documento de Acompañamiento para Vinagre se debe hacer constar la frase: «La presente partida será controlada por el Servicio de Control y Certificación en destino, procediéndose a su desnaturalización por acetificación». La mencionada desnaturalización se realiza necesariamente en presencia de los Veedores del Consejo Regulador y en las instalaciones de la firma compradora, utilizando para ello vinagre de sus existencias en cantidad suficiente como para que la mezcla resultante alcance una graduación mínima de 0,5° de acidez acética. Una vez realizada la citada desnaturalización del vino, el Veedor procede a la toma de muestras en forma reglamentaria, al objeto de verificar por medio de los correspondientes análisis la efectiva acetificación del vino por encima de los niveles requeridos. De todo el mencionado procedimiento se levanta la oportuna acta.

E.2 Fases del proceso de elaboración.

a) Acetificación. Distinguimos dos procesos posibles para la elaboración del Vinagre de Jerez:

2.1 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 –«Vino apto», ya sea vino del año o vino en proceso de crianza– 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.

2.2 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.

b) Crianza. Una vez los vinos aptos que constituyen la materia prima –bien vino del año o vino en proceso de crianza– es transformada en vinagre por cualquiera de los dos métodos aludidos anteriormente, ésta adquiere la denominación de Vinagre Apto, y comienza el período de envejecimiento necesario en barricas de madera.

El sistema de crianza o envejecimiento especial necesario para obtener los vinagres amparados 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 o variedades: un mínimo de seis meses en el caso de la calidad «Vinagre de Jerez», de dos años para los «Vinagre de Jerez Reserva» y de diez años para los «Vinagre de Jerez Gran Reserva».

Para verificar el cumplimiento de estos períodos mínimos de envejecimiento el Consejo Regulador dispone de un sistema informático mediante el que se controla dicho envejecimiento a través de lo que se denominan «Unidades de Vejez» (UV). Una Unidad de Vejez se define como la correspondiente al envejecimiento de una unidad de Acético Absoluto a lo largo de un año.

El sistema de «criaderas y solera» es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción o «saca» del vinagre de forma parcial en cada una de las botas que forman una escala con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento y la reposición o «rocío» con vinagre de otra escala más joven.

El sistema de «añadas» es un sistema de crianza estático, en el que los vinagres procedentes de una determinada fermentación acética, una vez adquieren la consideración de Vinagre Apto, se envejecen separadamente sin realizar en ningún momento combinaciones con otros vinagres. De acuerdo con las normas del Consejo Regulador, estos vinagres deberán permanecer durante todo este tiempo en las mismas vasijas, las cuales serán precintadas por el Órgano de Control y Vigilancia al objeto de que puedan acreditar y consignar en sus etiquetas que se trata de un Vinagre de Jerez de «Añada».

Las Bodegas de Crianza deben de tener las existencias totales de vinagres sometidos a crianza almacenadas en vasijas de madera, debidamente envinadas. 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.

Se denomina «cabeceo», al 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».

Otras prácticas permitidas de la Denominación de Origen las siguientes:

- 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 miligramos por litro.
- 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.

Se permite además como práctica condicionada el empleo de ácido fítico y sus sales desferrizantes, así como otras prácticas similares permitidas. Se permite igualmente la adición de agua para facilitar la acetificación de los vinos aptos, así como para ajustar la graduación final de los vinagres amparados. Así mismo, para los tipos Vinagre de Jerez al

Pedro Ximénez o al Moscatel, la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

Por su parte, quedan 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.

E.3 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, las cuales estarán debidamente registradas, cumpliendo determinados requerimientos legales y técnicos, 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.

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. En cuanto a sus etiquetas, cumplirán las disposiciones que con carácter general hay establecidas para la designación y presentación del vinagre y las específicas que marque la reglamentación particular de este producto amparado por la Denominación de Origen. Estas etiquetas serán verificadas previamente y registradas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador.

Embotellador autorizado exige la presentación por parte de la compañía interesada de la documentación que acredite su registro en los organismos competentes como industria embotelladora debidamente legalizada, así como la emisión del correspondiente informe de idoneidad emitido por el órgano de control y vigilancia del Consejo, éstos deben cumplir determinadas exigencias técnicas, entre las que se incluye la total trazabilidad de los productos que envasa, la existencia de un sistema interno de control de calidad que garantice suficientemente el buen uso que el embotellador hace del producto amparado.

Cumplidos estos requisitos se firma un documento entre el embotellador y el Consejo Regulador en el que se contienen las obligaciones y derechos del embotellador autorizado, incluidos los requisitos de control a los que se verá sometida la citada firma.

No obstante, si interesara a una firma inscrita embotellar sus vinagres en la planta embotelladora de otra firma también inscrita, podrá hacerse previa solicitud razonada al Consejo Regulador, que lo autorizará determinando en su caso las medidas de control necesarias y cuanto se relaciona con la aplicación de precintas y etiquetas a utilizar.

F) Vínculo con el medio.

F.1 Histórico. 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.

Por otra parte, el proceso de acetificación y envejecimiento tiene lugar sobre unos vinos muy especiales –los vinos de la Zona de Producción amparada por 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.

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 nº 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 nº 677.845, y renovada en el año 1992, encontrándose igualmente en vigor.

Bajo la denominación de Vinagre de Jerez, o sus indicaciones en inglés «Sherry Vinegar» y en francés «Vinaigre de Xérès», comienza a ser conocido como un producto alimentario, procedente del vino de la Zona de Producción amparada por las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y a exportarse al mundo entero.

F.2 Naturales y humanos.

2.1 La variedad Palomino. El principal factor natural en el caso del Vinagre de Jerez es el tipo de variedad utilizada mayoritariamente –la variedad palomino– con la que se produce el vino apto que es a su vez la materia prima para la elaboración del «Vinagre de Jerez». Los mostos obtenidos de esta variedad dan lugar a un vino apto con débil acidez, escasa frutuosidad y una serie de características idóneas para el desarrollo de la crianza biológica; ello permite la obtención de unos vinos de características únicas que son la base del vinagre. Sin este vino apto no sería posible hacer un vinagre de las características del Vinagre de Jerez.

La variedad palomino tiene su hábitat natural óptimo en la comarca de Jerez, donde la orografía, suelo y clima permiten su mejor desarrollo.

2.2 Orografía y suelo. Las características orográficas de la zona de producción del vinagre de Jerez, ya descritas anteriormente, dan lugar a un suelo cuya orogenia alpina actúa con amortiguada intensidad sobre las rocas blandas y de composición uniforme que constituyen el material geológico de la zona. Ello originó una ondulación de los estratos que no llegaron a fracturarse y conservaron su paralelismo. Morfológicamente la zona está conformada por horizontes abiertos, donde dominan los terrenos llanos o suavemente ondulados. Está formado por roca albariza que pertenece al Oligoceno Superior. Se trata de una marga blanda y orgánica formada por la sedimentación de enormes cantidades de algas diatomeas provenientes de aguas del mar que cubrían la zona. Cuando aflora en la superficie, es de un intenso color blanco, proporcionando la blancura característica que presentan los terrenos de los viñedos.

Estos terrenos en los que se asientan a las viñas que van a producir las uvas que dan lugar a los vinos aptos para la elaboración del Vinagre de Jerez están constituidos por suelos denominados localmente «albarizas». Los terrenos de albarizas no son de una uniformidad absoluta, como indica su origen. Los arrastres debidos a la erosión dejan al descubierto las margas calizas, y éstas, una vez en contactos con los agentes atmosféricos, sufren transformaciones más o menos intensas. Así se distinguen diferentes tipos de terrenos que reciben entre los viticultores nombres diferentes: Tajón o Tejón, Tosca, Lentejuelas, Barejuelas, Lustrillo y Bujeos entre otros.

Aparte de su origen, estos terrenos se diferencian también entre sí por otros importantes rasgos: la dosis de caliza total y activa, la proporción de arcilla y de otros elementos, y sobre todo, por su facilidad para las labores, adaptabilidad tanto del porta-injerto como de las variedades de viníferas adecuadas y por las características de los mostos producidos.

Estos terrenos citados, los característicos de albarizas, son realmente los productores básicos de vinos aptos para la elaboración del vinagre amparado. La viña se cultiva también, aunque cada vez en menor proporción en los denominados «barros» y «arenas», terrenos muy arcillosos los primeros y más arenosos los segundos, procedentes del Plioceno y próximos a la línea de costa. Por estas razones dentro de la Zona de Producción se distingue una parte denominada de viñedos del Jerez Superior, constituida exclusivamente por los terrenos de albariza de los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda y Trebujena, los de Rota y Chipiona lindantes con el de Sanlúcar de Barrameda.

2.3 Clima. El clima de la zona productora del Vinagre de Jerez se incluye en el grupo genérico conocido como clima cálido, de gran importancia y tradición en viticultura.

La temperatura que afecta a los viñedos que producen los vinos aptos para la producción del Vinagre de Jerez, cuyas viñas están ubicadas en la Zona de Producción, influye poderosamente en la vocación natural de esta zona y define o delimita los productos que en ella se pueden obtener de forma natural y con la calidad apropiada. Las temperaturas medias oscilan entre las mínimas del invierno que giran alrededor de los 5° C y las del verano que oscilan alrededor de 35° C, con las naturales excepciones, como son trópico y meso-climas particulares.

Al elevarse la temperatura se tiende a producir vinos de alta graduación y baja acidez, con mayor desecación del suelo, y parada del crecimiento vegetativo más precoz e importante. La temperatura favorece la maduración y su escasez provoca que no se alcancen las cotas necesarias.

Los factores climatológicos más importantes a destacar son los siguientes:

a) Iluminación. La luz influye en los procesos y en el desarrollo de la vid, con especial importancia en la fotosíntesis, y juega un papel primordial en la producción de la materia seca en la planta. Por un lado actúa como fuente energética y por otro como lindante del desarrollo vegetal por la duración del día. La vid necesita un mínimo de tiempo de luz para su crecimiento, que ciertos autores fijan en 12 horas diarias. En este sentido, es de destacar que la Zona de Jerez tiene más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, que durante los meses de verano superan las 1.000 horas de sol brillante, lo que favorece la formación de azúcares.

b) Pluviometría. La pluviosidad tiene un papel preponderante en el desarrollo de la vid y en el carácter o calidad de su producto. Determina, junto con las peculiaridades del suelo, el agua que la planta puede disponer en sus raíces, conjuntamente con la situación de la planta con respecto a las capas freáticas. Es la opinión general que una vez cubiertas las principales necesidades de la cepa, el agua no favorece la calidad del vino, pues el exceso puede provocar un descenso en la cantidad de azúcar y mayor acidez. Tiene igualmente una gran importancia la distribución de las lluvias a lo largo del año, siendo las de primavera y verano las que más repercusión directa pueden tener sobre la calidad de las uvas que producirán las viñas. La pluviometría media en la Zona de Producción es de 582 mm, siendo las máximas 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-traspiración.

c) Continentalidad. Se trata del índice estimativo de la influencia marítima; de gran importancia por cuanto la humedad ambiente puede compensar los posibles efectos nocivos de las altas temperatura. En el caso de la zona de Jerez, la continentalidad varía entre 27,40 en el término de Trebujena y 3,88 en Cádiz, elevándose lógicamente desde la costa hacia el interior.

2.4 Sistema de criaderas y solera. El sistema de criaderas y solera es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción o saca del vinagre de forma parcial de cada una de las botas (barricas de madera) 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. Las botas se disponen en forma piramidal, llamándose solera a la fila de botas situados sobre el suelo, primera criadera a la fila situada sobre la solera, segunda criadera a la situada sobre la primera y, así sucesivamente. Periódicamente, se extrae una parte del vinagre de cada una de las botas de la solera, para su embotellado. El volumen extraído de la solera se repone con el mismo volumen de vinagre extraído de las botas de la primera criadera. A su vez, este último se repone con equivalente volumen procedente de la segunda criadera y así sucesivamente. En la última criadera se añade el vinagre recién elaborado.

2.5 Tipo de Botas. 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.

2.6 Estructuras 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 una importante volumen de aire interior que contribuye a amortiguar las oscilaciones térmicas del exterior. Las paredes suelen tener un grosor suficiente para aseguran 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.3 Interacción causal entre los factores humanos y naturales vinculantes con las características diferenciales del Vinagre de Jerez. Todas las características enunciadas de orografía, suelo y clima confieren al viñedo de la Zona de Producción, constituido casi al cien por cien por la variedad palomino, 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 variedad palomino permite la elaboración de vinos de características únicas y que confieren su personalidad a los vinagres de los que son la base. La crianza biológica bajo velo de flor, posibilitada por unos mostos (los obtenidos de la uva palomino) y unas condiciones climatológicas específicas, da como resultado unos productos –los vinos aptos– en los que las características aportadas por una población de levaduras seleccionadas desde tiempos inmemoriales 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 acetoina, 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– tienen una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes (taninos) 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. Por otra parte, la hemicelulosa de la madera permite la paulatina pérdida por evaporación del contenido en agua, lo que hace aumentar el extracto seco, las sales minerales y el contenido en cenizas del vinagre. Como consecuencia de ello, el «Vinagre de Jerez» debe presentar un extracto seco mínimo de 1,30 gramos por litro y grado acético, debiendo alcanzar como mínimo los 2,3 gramos por litro y grado acético en la categoría de Vinagre Jerez Gran Reserva; y un contenido en cenizas de entre 2 y 7 gr/litro, con la excepción de la categoría del Vinagre de Jerez Gran Reserva que debe ser entre 4 y 8 gr/litro.

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) Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones.

Nombre: el Consejo Regulador de las Denominaciones «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez»

Dirección: Calle Paul, núm. 1.

Localidad: 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz).

Teléfono: +34 956 332 050, fax: +34 956 338 908, e-mail: vinjerez@sherry.org.

El Consejo Regulador cumple la norma EN-45.011.

En tanto que entidad certificadora, el Consejo Regulador tiene establecidos una serie de procedimientos de documentación, control e inspección que podemos resumir en los siguientes aspectos:

Documentación y notificación de todos los movimientos de vinos aptos, vinagres aptos y vinagres amparados.

Control de entradas de vinos aptos y productos enológicos autorizados.

Toma de muestras de productos terminados y análisis organoléptico y físicoquímico para evaluación de la conformidad de las propiedades del producto establecidas en el presente Pliego de Condiciones, así como verificación del etiquetado.

Control de expediciones de productos amparados mediante precintas de garantía numeradas.

Auditoría de los registros documentales e inspecciones periódicas de existencias y de precintas de garantía en poder de las Bodegas de Crianza.

Inspecciones periódicas de existencias y auditoría de los registros documentales de las Bodegas de Elaboración.

Auditoría de los registros documentales e inspecciones periódicas de precintas de garantía en poder de los embotelladores autorizados.

H) 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.

Todas las etiquetas que ostenten el nombre protegido «Vinagre de Jerez», deberán estar verificadas y registradas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador.

I) Requisitos legislativos.

Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 510/2006

Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.