

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1208

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

**Vinagre de Jerez**

GOOD(S)

1. **Vinegar**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

*Address* Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez”  
Avda. Álvaro Domecq, 2  
11402 Jerez de la Frontera  
Cádiz  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Municipalities of: Jerez De La Frontera, Sanlúcar De Barrameda, El Puerto De Santa María, Chipiona, Chiclana, Rota, Trebujena, Puerto Real, Lebrija.

The production area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) No. 985/2011 dated September 30, 2011 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Vinagre de Jerez (PDO)].

Official Journal of the European Union L260 dated 05.10.2011.  
PDO-ES-0723  
October 05, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Unit F3 – Geographical Indications

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1208

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

**Vinagre de Jerez**

PRODUIT(S)

1. **Vinaigre**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

*Adresse* Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" – "Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez"  
Avda. Álvaro Domecq, 2  
11402 Jerez de la Frontera  
Cádiz  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Municipalités de: Jerez De La Frontera, Sanlúcar De Barrameda, El Puerto De Santa María, Chipiona, Chiclana, Rota, Trebujena, Puerto Real, Lebrija.

L'aire de production se situe en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°985/2011 de la Commission du 30 septembre 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Vinagre de Jerez (DOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L260 du 05.10.2011.

PDO-ES-0723

05.10.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1208**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Vinagre de Jerez**

PRODUCTO(S)

- 1. Vinagre**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.**

*Dirección* Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez”  
Avda. Álvaro Domecq, 2  
11402 Jerez de la Frontera  
Cádiz  
España

ZONA GEOGRÁFICA

Municipios De: Jerez De La Frontera, Sanlúcar De Barrameda, El Puerto De Santa María, Chipiona, Chiclana, Rota, Trebujena, Puerto Real, Lebrija.

La zona de producción se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) No 985/2011 de la Comisión de 30 de septiembre de 2011 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Vinagre de Jerez (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L260 de 05.10.2011.

PDO-ES-0723

05.10.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural,  
Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3))<sup>1</sup>**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**'VINAGRE DE JEREZ'**

**EU No: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018**

**PDO (X) PGI ()**

**1. Name**

'Vinagre de Jerez'

**2. Member State or third country**

Spain

**3. Description of the agricultural product or foodstuff**

**3.1. Type of product**

Class 1.8: other products listed in Annex I to the Treaty (spices etc.)

**3.2. Description of product to which the name in (1) applies**

'Vinagre de Jerez' is the product that results from the acetic fermentation of suitable wines made in the production area, produced and aged through the traditional practices described in Section 3.4, with the organoleptic and analytical characteristics described below.

The specific analytical characteristics of the protected vinegars are the following:

- The residual alcohol content must not exceed 3 % by volume, except for the sweet or semi-sweet vinegars, in which it must not exceed 4 % by volume.
- Total acetic acid must be at least 70 grams/litre, except for the sweet or semi-sweet vinegars, which may have 60 grams/litre. In the case of the Gran Reserva vinegars, total acetic acid must be at least 80 grams/litre.
- A maximum sulphate content of 3,5 grams/litre.
- Semi-sweet 'Vinagre de Jerez' must contain at least 60 grams/litre of reducing substances.
- Sweet 'Vinagre de Jerez' must contain at least 150 grams/litre of reducing substances.

The vinegars covered by the 'Vinagre de Jerez' designation of origin range from old gold to mahogany in colour and have a dense and slick appearance. Their aroma is intense, slightly alcoholic, with notes of wine and wood predominating. Their taste is pleasant, despite the acidity, with a lingering aftertaste.

The following categories can be distinguished on the basis of the vinegars' different ageing periods:

- (a) 'Vinagre de Jerez': the vinegar covered by this designation, aged for a minimum of six months.
- (b) 'Vinagre de Jerez Reserva': the vinegar covered by this designation, aged for a minimum of two years.
- (c) 'Vinagre de Jerez Gran Reserva': the vinegar covered by this designation, aged for a minimum of 10 years.

The following types of semi-sweet 'Vinagre de Jerez' can be found in each of the above categories:

- 'Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez': vinegar covered by this designation, to which Pedro Ximénez wine or the must of very ripe or sun-baked Pedro Ximénez variety grapes from the production area is added and to which neutral vinous alcohol has been added to stop fermentation.
- 'Vinagre de Jerez al Moscatel': vinegar covered by this designation, to which Moscatel wine or the must of very ripe or sun-baked Moscatel variety grapes from the production area is added, and to which neutral vinous alcohol has been added to stop fermentation.

Finally, the types described in the preceding paragraph may be marketed as 'Vinagre de Jerez Dulce', provided that they have a reducing substance content of at least 150 grams/litre.

### **3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)**

The vinegars covered by the 'Vinagre de Jerez' designation of origin are obtained from the acetic fermentation of 'suitable wines'.

The raw materials for the production of 'Vinagre de Jerez' are therefore the 'suitable wines'. These wines come from producers located in the vinegar production area, which coincides with the production area corresponding to the designations of origin 'Jerez-Xérès-Sherry' and 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda' and may be:

- (a) The same year's wines sent out at their natural alcoholic strength by volume.
- (b) Mature wines that have completed the minimum average ageing periods set in their product specifications.

These wines are produced in accordance with the product specifications for their designations, complying with the requirements concerning the provenance of the grape from the PDO area and the oenological practices specified in the applicable legislation, without prejudice to the

fact that the spontaneous initiation of the acetification process may have caused a reduction in alcoholic strength to below the limits laid down in that legislation.

In addition, for 'Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez' and 'Vinagre de Jerez al Moscatel', the addition of fortified wines from wineries listed in the registers for the 'Jerez-Xérès-Sherry' designation of origin is permitted, as is the addition of must of very ripe or sun-baked grapes of these varieties from the production area to which neutral vinous alcohol has been added to stop fermentation. The latter must also come from wineries listed in the registers for the 'Jerez-Xérès-Sherry' designation of origin.

In the case of 'Vinagre de Jerez Dulce', the addition of concentrated must and rectified concentrated must is also permitted.

### **3.4. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area**

#### **(a) Denaturation**

All consignments of suitable wine must undergo denaturation through partial acetification on entering the facilities of the registered producers, using for this purpose vinegar from their stocks in sufficient quantity such that the resulting mixture reaches a minimum grading of 1° of acetic acid content.

#### **(b) Acetification**

Acetification consists in transforming the alcoholic content of the wine into acetic acid through the action of acetic bacteria. There are two possible ways of producing 'Vinagre de Jerez':

(1) The process used by establishments known as 'Bodegas de Elaboración de Vinagre' (Vinegar Production Cellars): industrial facilities that own acetifiers in which the raw material – the suitable wine – is transformed through a process of controlled acetic fermentation into suitable vinegar.

(2) The process used by establishments known as Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres (Vinegar Maturing and Supply Cellars), where acetification takes place inside the same wooden container in which the product is aged.

#### **(c) Ageing or maturation**

The special system of ageing or maturation necessary for obtaining protected vinegars may be by way of either the classic 'criaderas y solera' system [(in which barrels are arranged in different tiers known as *criaderas* corresponding to different degrees of ageing, with the oldest at floor level (*solera*), and the lower tiers are periodically topped up with vinegar from the higher ones) or the 'añadas' [vintage] system, to which the vinegars are subjected during

the period of time necessary to achieve the organoleptic and analytical qualities of their respective categories.

(1) Ageing vessels

All the vinegar stocks that undergo the maturing process must be stored in wooden containers that have previously been used for ageing wine and whose capacity does not exceed 1 000 litres. The Regulatory Board may also grant ad hoc approval for the use of wooden containers whose capacity is more than 1 000 litres for the maturing of wines, provided that they are historical in nature and that their use has been registered as such in the Regulatory Board prior to the publication of the product specification.

(2) Minimum average age

The vinegars must all have an average age of at least six months in order to be released for consumption. In the case of 'Vinagre de Jerez Reserva' the minimum average age is two years and in the case of 'Vinagre de Jerez Gran Reserva' it is 10 years.

Vinegars that are entirely from a single year and therefore mature without ever being mixed with previous vinegars from different harvests may be labelled as 'Añada' ('Vintage'), provided that their age is at least two years. This term shall be compatible with the other descriptors mentioned in Section 3.2, provided that the wine complies with the characteristics required in each case.

**3.5. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to**

The bottles that contain 'Vinagre de Jerez' for direct consumption shall be made of glass or other materials that do not compromise the specific properties of the product and shall have the nominal capacities that are authorised for this product at any given time.

'Vinagre de Jerez' shall be bottled:

- (1) In bottling facilities owned by the firms entered in the register of Vinegar Maturing and Supply Cellars, or
- (2) In bottling facilities authorised by the Regulatory Board and owned by economic operators located inside or outside the Production Area, which purchase 'Vinagre de Jerez' in bulk from registered firms and are involved only at the bottling stage.

In both cases, to be authorised, these bottling facilities must demonstrate to the Regulatory Board that they meet the legal requirements that are in force in each region for the activity of bottling vinegar, and must have in place a quality control system that ensures the total traceability and appropriate handling of the product that they purchase from registered producers for bottling.

### **3.6. Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to**

The words *Denominación de Origen 'Vinagre de Jerez'* (Designation of Origin 'Vinagre de Jerez') must figure prominently on the main and back labels, which must also state the type of vinegar and, in general, all the information stipulated by the relevant legislation. Furthermore, vinegars must be marketed with quality seals issued by the Regulatory Board or with back labels bearing the distinctive symbol of the designation of origin as well as an identifying alphanumeric code, in accordance with the rules set by the regulatory board.

The Regulatory Board shall verify that the labels that bear the protected name 'Vinagre de Jerez' comply with the requirements of the product specification and the labelling regulation specific to the designation of origin.

### **4. Concise definition of the geographical area**

The production area for 'Vinagre de Jerez' comprises the land located in the municipalities of Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real and Chiclana de la Frontera in the province of Cádiz, and Lebrija in the province of Seville, located to the east of 5° 49' West and to the south of 36° 58' North.

The production area described above is the same as the production area for the designations of origin 'Jerez-Xérès-Sherry' and 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda'.

### **5. Link with the geographical area**

#### **5.1. Specificity of the geographical area:**

The specificity of the production area of 'Vinagre de Jerez' is based on historical, natural and human factors:

#### **(a) Historical factors**

Wine-growing and wine and vinegar production have been part of the backbone of the Jerez district for thousands of years, dating back to Phoenician times. The geographical location of the Jerez area, near to important commercial ports such as Cadiz and Seville, with great historical significance, ensured that the local wines and vinegars were frequently included in the cargo of ships sailing for the Americas or for markets in the north of Europe, and further ensured that for the ageing of wines and vinegars the containers that were used were made in Spain's overseas colonies, from American oak. Likewise, the 'criaderas y soleras' system, a traditional aspect of Jerez wine-making, has a clear historical origin that dates back to the 17th century and to the need to satisfy the demand of the markets for wines and vinegars of consistent quality, that do not depend on the vicissitudes of every harvest.

#### **(b) Natural factors**

The production area is characterised by flat or gently undulating land, with slopes of between 10 % and 15 %, where the prevalent soil type is known as ‘albariza’, a soft, white, chalky soil with a large capacity for retaining moisture. It is notable for its calcium carbonate, clay and silica content. The climate is warm, with minimum temperatures in winter around 5 °C and maximum temperatures in summer around 35 °C. The production area enjoys more than 300 days of sunshine per year and an average annual rainfall of approximately 600 litres per square metre, with the bulk of precipitation occurring in November, December and March. In any case, this factor must be considered in combination with the area’s characteristic ‘albariza’ soil, with its capacity to retain moisture and prevent evapotranspiration. Lastly, it is worth noting the influence of the region’s two prevailing winds on the climate: the east wind, which comes from the interior of the country and is hot and dry, and the west wind, which comes from the ocean bringing a high degree of humidity and acts as an important moderating factor, especially in summer.

(c) Human factors

The ‘criaderas y solera’ system predominantly used for ageing ‘Vinagre de Jerez’ is a traditional maturing system in the production area, as is the use of the ‘bota’, a traditional barrel made of American oak and intensely impregnated with the flavour of the wine. Architecture also plays an important role in the special nature of vinegars with the ‘Vinagre de Jerez’ designation of origin. The cellars used for ageing vinegar tend to have gabled roofs and high ceilings, which help to ensure a large volume of air inside, which lessens the effects of temperature variations outside. The walls tend to be thick enough to provide insulation and the windows are high in order to allow air to circulate to take advantage of the fresh night breezes of the west wind, while avoiding light falling directly on the barrels.

**5.2. Specificity of the product**

The specificity of ‘Vinagre de Jerez’ must primarily be attributed to the raw material from which it is made: the suitable wines. The production area is also the origin of certain wines that have an extraordinarily authentic character, and some their characteristics are clearly discernible in ‘Vinagre de Jerez’: the colours ranging from old gold to mahogany and the slightly alcoholic aromas, with notes of wine and wood predominating.

Furthermore, the climatic conditions of the area and the architectural characteristics of the cellars, which help to create a specific microclimate inside the cellars, favour the concentration of the components of the vinegar through the maturing process, resulting in a lingering aftertaste.

**5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product**

All the orographical, soil and climate characteristics mentioned above give the grapes of the production area distinctive characteristics that shape many of the specificities of the suitable

wines and, in turn, of 'Vinagre de Jerez'. The influence of natural factors on the suitable wines obtained from the varieties of grape used (Palomino, Moscatel, and Pedro Ximénez) is decisive. In hot regions like the production area of 'Vinagre de Jerez', grapes ripen very quickly and their juice, which is very sweet, tends to have relatively low acidity values. The total light integral in the production area during the vine's most active period is particularly high, which allows the fruit to develop and ripen well. Furthermore, the production area is characterised by the dryness of its summers, coinciding with the period between ripening and the harvest, and the prevalence of the east wind, which is extremely hot and dry. In this context, the east wind, arriving from the Atlantic Ocean, with its distinctive thermal character, brings frequent night breezes in summer, which produce a lot of dew, compensating the water deficit that may be exacerbated by the area's strong sunshine. The 'albariza' soil also plays a decisive role in this regard, since its capacity to retain moisture ensures that water reserves are available in the subsoil.

Furthermore, the characteristics due to the cultures of yeast that have been selected since time immemorial and linked to the environmental conditions of the area are of great importance. The metabolisation of the alcohols and poly-alcohols of the wine by the alcohol-producing yeast which occur in the area known as the 'Marco de Jerez' results in a set of secondary elements and an alteration of the primary components of the wine: a reduction in the glycerine content and an increase in the acetaldehyde content and in the products of esterification. In turn, the resulting acetaldehydes give rise to acetoin, which in the presence of higher alcohols gives 'Vinagre de Jerez' its characteristic aroma. The presence of a considerable quantity of alcohol is also of enormous importance for the quality and personality of 'Vinagre de Jerez', because it gives rise to esterified compounds (essentially ethyl acetate) that structure the vinegar, giving it greater complexity and balancing the first aromas of the acetification.

Maturing in oak barrels and the particular micro-climatic conditions of the cellars moreover ensure that the vinegar acquires some very particular characteristics during the maturing process. The type of barrel used has a capacity for micro-oxygenation which is ideal for the slow development of the vinegars and allows the gradual release of components during ageing, which help to stabilise the colouring substances, form polymer groups and give the characteristic tones between amber and mahogany, the notes of vanilla and the aromas of white coffee and 'torrefacto' roast coffee.

The 'criaderas y soleras' system, being the dominant maturing system in the area, favours a significant homogenisation of the vinegars by moderating the effects of the various vintages. Lastly, the architectural structure of the cellars of the Jerez area, by helping to maintain the micro-climate conditions, not only facilitates the slow oxygenation of the vinegars, but also keeps the barrels in perfect condition, which enables the maturing of 'Vinagre de Jerez'.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

«VINAGRE DE JEREZ»

N° UE: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018

AOP (X) IGP ()

**1. Dénomination(s)**

«Vinagre de Jerez»

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produits**

Classe 1.8: Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le «Vinagre de Jerez» est le produit qui résulte de la fermentation acétique de vins aptes élaborés dans la zone de production, élaboré et vieilli selon les méthodes traditionnelles décrites au point 3.4 et qui présente les caractéristiques organoleptiques et analytiques décrites ci-après.

Les caractéristiques analytiques spécifiques des vinaigres protégés sont les suivantes:

- la teneur en alcool résiduel ne doit pas dépasser 3 % en volume, à l'exception des vinaigres doux ou mi-doux pour lesquels elle ne doit pas dépasser 4 % en volume,
- l'acidité totale en acide acétique doit atteindre au minimum 70 grammes/litre, à l'exception des vinaigres doux ou mi-doux pour lesquels elle peut être de 60 grammes/litre. Dans le cas des vinaigres du type Gran Reserva, l'acidité totale minimale en acide acétique doit être de 80 grammes/litre,
- une teneur maximale en sulfates de 3,5 grammes/litre,
- les «Vinaigres de Jerez» mi-doux doivent posséder une teneur en matières réductrices d'au moins 60 grammes/litre,
- les «Vinaigres de Jerez» doux doivent posséder une teneur en matières réductrices d'au moins 150 grammes/litre.

Les vinaigres protégés par l'AOP «Vinagre de Jerez» ont une couleur qui se situe entre le vieil or et l'acajou, et un aspect dense et onctueux. Leur arôme est intense, légèrement alcoolisé, avec une prédominance des notes viniques et boisées. Leur saveur est agréable, malgré l'acidité, et persistante en bouche.

Selon les périodes de vieillissement auxquelles sont soumis les vinaigres protégés, on distingue les catégories suivantes:

- a) Vinagre de Jerez: vinaigre protégé par cette AOP qui est soumis à une période de vieillissement d'au moins six mois.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: vinaigre protégé par cette AOP qui est soumis à une période de vieillissement d'au moins deux ans.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: vinaigre protégé par cette AOP qui est soumis à une période de vieillissement d'au moins dix ans.

Dans chacune des catégories décrites ci-dessus, on distingue les types de «Vinagre de Jerez» mi-doux suivants:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: vinaigre protégé par cette appellation auquel on ajoute des vins de type Pedro Ximénez ou des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de la variété Pedro Ximénez, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation.
- Vinagre de Jerez al Moscatel: vinaigre protégé par cette appellation auquel on ajoute des vins de type Moscatel ou des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de la variété Moscatel, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation.

Enfin, les types décrits au paragraphe précédent peuvent être commercialisés en tant que «Vinagres de Jerez» doux à condition qu'ils possèdent une teneur en matières réductrices d'au moins 150 grammes par litre.

### **3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Les vinaigres protégés par l'appellation d'origine «Vinagre de Jerez» s'obtiennent à partir de la fermentation acétique de «vins aptes».

Par conséquent, la matière première pour l'obtention des vinaigres de Jerez est constituée par les dénommés «vins aptes». Ces vins proviennent des caves situées dans la zone de production du vinaigre qui coïncide avec la zone de production des appellations d'origine Jerez-Xérès-Sherry et Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda. Il peut s'agir:

- a) des vins de l'année livrés à leur titre alcoométrique volumique naturel ou

b) des vins vieillis arrivés au terme des périodes de vieillissement moyennes minimales établies dans leurs cahiers des charges respectifs.

Ces vins sont élaborés dans le respect des conditions des cahiers des charges de ces appellations viniques, conformément aux exigences établies relatives à la provenance du raisin originaire de la zone de l'AOP et aux pratiques œnologiques définies dans la réglementation applicable en la matière, sans préjudice de la possibilité que le déclenchement spontané du processus d'acétification ait entraîné une diminution de leur titre alcoométrique en dessous des limites établies par ladite réglementation.

De plus, pour les types de «Vinagre de Jerez» au Pedro Ximénez ou au Moscatel, il est permis d'ajouter des vins doux naturels issus de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», ainsi que des moûts de raisins très mûrs ou fortement exposés au soleil de ces variétés, lesquels proviennent de la zone de production et auxquels on ajoute un alcool neutre d'origine vitivinicole afin d'interrompre la fermentation, lequel est également issu de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Dans le cas du Vinagre de Jerez doux, l'ajout de moût concentré et de moût concentré rectifié est autorisé.

### **3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

#### a) Dénaturation

Tous les lots de vin apte doivent faire l'objet d'une dénaturation par acétification partielle au moment de leur entrée dans les installations des caves enregistrées, en utilisant pour ce faire le vinaigre de leurs stocks en quantité suffisante pour que le mélange obtenu atteigne un degré minimal de 1° d'acidité acétique.

#### b) Acétification

L'acétification consiste à transformer le contenu d'alcool contenu dans le vin en acide acétique sous l'action de la bactérie acétique. On distingue deux processus pour l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:

- 1) Celui réalisé par les dénommées «Bodegas de Elaboración de Vinagre»: installations industrielles qui possèdent des acétificateurs dans lesquels la matière première — le vin apte — est transformée en vinaigre apte par un processus de fermentation acétique contrôlée.
- 2) Celui réalisé dans les «Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres» par un processus d'acétification réalisé à l'intérieur des mêmes fûts en bois que ceux utilisés pour le vieillissement.

c) Vieillissement ou élevage

Le système d'élevage ou de vieillissement spécial nécessaire pour obtenir les vinaigres protégés peut être soit le système classique dit de criaderas y soleras soit le système dit de añadas, auquel seront soumis les vinaigres aptes durant la période nécessaire pour acquérir les qualités organoleptiques et analytiques propres à chaque type de vinaigre.

1) Contenants utilisés pour le vieillissement

Tous les stocks de vinaigre soumis au vieillissement doivent être entreposés dans des fûts en bois ayant préalablement été utilisés pour le vieillissement du vin, d'une capacité de 1 000 litres au maximum. À titre exceptionnel, le Conseil régulateur peut approuver également l'utilisation de fûts en bois d'une capacité supérieure à 1 000 litres pour le vieillissement de vins, pour autant que lesdits fûts aient un caractère historique et que leur utilisation ait été enregistrée à cet effet par le Conseil régulateur, avant la publication du cahier des charges.

2) Durée moyenne du vieillissement

Tous les vinaigres doivent avoir été vieillis pendant au moins six mois avant de pouvoir être mis à la consommation. Dans le cas du «Vinaigre de Jerez Reserva», la durée moyenne minimale de vieillissement est de deux ans et dans le cas du «Vinaigre de Jerez Gran Reserva» de dix ans.

Les vinaigres qui proviennent intégralement d'un même millésime et qui sont donc vieillis sans qu'à aucun moment ils ne soient mélangés à des vinaigres d'autres millésimes, peuvent être pourvus de la mention «añada», à condition qu'ils soient vieillis pendant au moins deux ans. Ladite mention est compatible avec les autres mentions visées au point 3.2 à condition que le vin réponde aux caractéristiques exigées dans chaque cas.

**3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Les récipients qui contiennent le «Vinaigre de Jerez» destiné à la consommation directe devront être en verre ou en d'autres matériaux qui n'altèrent pas les propriétés spécifiques du produit et avoir les capacités nominales qui, à tout moment, sont admises pour cette denrée alimentaire.

L'embouteillage du «Vinaigre de Jerez» peut s'effectuer:

- 1) dans des installations d'embouteillage que possèdent les entreprises inscrites au registre des «Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres», ou bien,
- 2) dans des installations d'embouteilleurs agréées par le Conseil régulateur, propriété d'opérateurs économiques situés dans ou en dehors de la zone de production, qui

acquièrent le «Vinagre de Jerez» en vrac auprès des entreprises enregistrées et qui ne participent qu'à la phase d'embouteillage.

Dans les deux cas, pour être agréés, lesdits embouteilleurs doivent justifier auprès du Conseil régulateur du respect des obligations légales qui leur sont applicables pour l'activité d'embouteillage du vinaigre dans chaque région et pour la mise en place d'un système de contrôle de qualité qui assure la traçabilité totale et la bonne utilisation du produit qu'ils achètent auprès des caves enregistrées à des fins d'embouteillage.

### **3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Les étiquettes et contre-étiquettes des vinaigres embouteillés doivent obligatoirement porter, de manière visible, la mention «Denominación de Origen "Vinagre de Jerez"». Elles doivent aussi indiquer le type de vinaigre concerné, ainsi que tous les renseignements à caractère général définis par la législation applicable. Les bouteilles seront en outre pourvues d'un cachet de garantie délivré par le Conseil régulateur, ou de contre-étiquettes qui devront comprendre le signe distinctif de l'AOP ainsi qu'une clé alphanumérique d'identification, conformément aux normes établies par le Conseil régulateur.

Le Conseil régulateur veille à ce que les étiquettes sur lesquelles figure le nom protégé «Vinagre de Jerez» soient conformes aux dispositions du cahier des charges et à la réglementation d'étiquetage propre à l'appellation d'origine.

## **4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du «Vinagre de Jerez» est formée par les terres relevant des communes de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real et Chiclana de la Frontera (province de Cadix), et de Lebrija (province de Séville), situées à l'est de 5° 49' de longitude ouest et au sud de 36° 58' de latitude nord.

L'aire de production précitée coïncide avec l'aire de production des appellations d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» et «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

## **5. Lien avec l'aire géographique**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

La spécificité de l'aire de production du «Vinagre de Jerez» repose sur des facteurs historiques, naturels et humains:

#### **a)Facteurs historiques**

La culture de la vigne et l'élaboration des vins et vinaigres ont compté parmi les activités fondamentales de la région de Xérès tout au long de son histoire millénaire qui remonte à

l'époque phénicienne. La situation géographique du Marco de Jerez (région de production du Xérès), proche de ports commerciaux d'une grande importance historique comme ceux de Cadix ou de Séville, explique que les vins et vinaigres locaux aient été des cargaisons fréquentes des navires à destination des Amériques ou des marchés du nord de l'Europe et que le vieillissement des vins et vinaigres ait été réalisé dans des tonneaux fabriqués dans les colonies d'outre-mer à partir de chêne américain. De même, le système de criaderas y soleras, élément typique de la viticulture de la région de Xérès, remonte clairement au XVII<sup>e</sup> siècle et à la nécessité de satisfaire à la demande des marchés en vins et vinaigres de qualité constante, indépendamment des vicissitudes de chaque vendange.

#### b)Facteurs naturels

La zone de production se caractérise par des terrains plats ou légèrement ondulés avec des pentes à la déclivité comprise entre 10 et 15 % où prédomine le type de sol dénommé albariza, une marne molle de couleur blanche ayant une grande capacité de rétention de l'humidité. Cette terre est composée de carbonate de calcium, d'argile et de silice. Le climat est de type chaud, avec des températures minimales hivernales qui avoisinent 5 °C et des températures maximales estivales autour de 35 °C. L'aire de production jouit de plus de 300 jours d'ensoleillement par an et de précipitations moyennes annuelles d'environ 600 litres par m<sup>2</sup>, qui tombent principalement durant les mois de novembre, décembre et mars. En tout état de cause, ce facteur doit être vu en combinaison avec la capacité des terres blanches (*albarizas*) typiques de la région à retenir l'humidité et à éviter l'évapotranspiration. En dernier lieu, il convient de noter l'influence climatique considérable des deux vents dominants de la région: le vent d'est (*viento de Levante*), provenant de l'intérieur, sec et chaud et le vent d'ouest (*viento de Poniente*), provenant de l'océan qui est chargé en humidité et qui agit comme un élément modérateur, surtout en été.

#### c)Facteurs humains

Le système de vieillissement prédominant du «Vinagre de Jerez», dit de criaderas y soleras, est un système typique de l'aire de production, au même titre que l'utilisation de la *bota*, barrique typique fabriquée en chêne américain et à la forte odeur de vin. L'architecture joue également un rôle important dans la particularité des vinaigres appartenant à l'appellation d'origine «Vinagre de Jerez». Les caves de vieillissement du vinaigre ont habituellement des toits à double pente et de hauts plafonds, ce qui contribue à créer un important volume d'air intérieur qui amortit les variations thermiques externes. Les murs ont en général une épaisseur suffisante pour assurer l'isolation et les fenêtres, situées à une certaine hauteur, permettent la circulation de l'air et des brises fraîches nocturnes d'ouest, en évitant l'incidence directe de la lumière sur les tonneaux.

## 5.2. Spécificité du produit

La spécificité du «Vinagre de Jerez» est tout d'abord liée à la matière première dont il est issu: les vins aptes. L'aire de production est également celle de vins au caractère très typique, dont

certaines traits sont clairement perceptibles dans le «Vinagre de Jerez». La gamme chromatique se situe entre le vieil or et l'acajou, et les arômes sont légèrement alcoolisés, avec une prédominance de notes viniques et boisées.

Par ailleurs, les conditions climatiques de la région et les caractéristiques architecturales des caves, qui contribuent à générer un microclimat spécifique, favorisent une concentration des composants du vinaigre tout au long du processus de vieillissement qui est à l'origine d'une grande persistance en bouche.

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

Toutes les caractéristiques orographiques, pédologiques et climatiques précitées confèrent au vignoble de la zone de production des caractéristiques différentielles qui définissent en grande partie les particularités des vins aptes et donc du «Vinagre de Jerez» qui en est issu. L'influence des facteurs naturels dans les vins aptes obtenus à partir des cépages utilisés (Palomino, Moscatel et Pedro Ximénez) est déterminante. Ainsi, dans les régions chaudes comme celles de l'aire de production du «Vinagre de Jerez», la maturation du raisin est généralement plus rapide et les moûts, très sucrés, présentent habituellement des valeurs acides relativement basses. L'ensoleillement total dans l'aire de production durant la période active de la vigne est très élevé, ce qui permet un bon développement et une bonne maturation du fruit. La zone de production se caractérise en outre par la sécheresse de ses étés qui coïncide avec la période comprise entre la véraison et les vendanges, ainsi que par la prédominance du vent d'est extrêmement chaud et sec. Dans ce contexte, le vent d'ouest provenant de l'océan Atlantique et au caractère thermique marqué engendre des brises nocturnes fréquentes en été qui produisent des rosées intenses, ce qui compense les déficits en eau qui pourraient être aggravés par l'intense luminosité de la région. Dans ce sens, la terre d'albarizas joue également un rôle décisif par sa capacité de rétention de l'humidité qui permet de créer des réserves d'eau dans le sous-sol.

D'autre part, les caractéristiques apportées par un ensemble de levures sélectionnées depuis des temps immémoriaux et liées aux conditions environnementales de la région revêtent une importance capitale. Le métabolisme des alcools et des polyalcools du vin, développé grâce aux levures alcooligènes présentes dans la région de fabrication du Xérès (Marco de Jerez), donne lieu à un ensemble d'éléments secondaires et à une altération des composants primaires du vin: diminution de la teneur en glycérine, augmentation de la teneur en acétaldéhydes et des produits d'estérification. Les acétaldéhydes obtenus vont alors se transformer en acétone, élément qui, en présence d'alcools supérieurs, donne naissance à l'arôme caractéristique du «Vinagre de Jerez». La présence d'une quantité élevée d'alcool résiduel revêt également une importance considérable pour la qualité et la personnalité du «Vinagre de Jerez», parce qu'elle permet la production de composants estérifiés (principalement l'acétate d'éthyle), qui structurent le vinaigre en lui conférant une plus grande complexité et en équilibrant les arômes primaires de l'acétification.

De plus, l'élevage en fûts de chêne et les conditions microclimatiques particulières des caves favorisent l'acquisition par le vinaigre de caractéristiques très particulières. Le type de barrique utilisée possède une capacité de micro-oxygénation idéale pour la lente évolution des vinaigres et permet également la cession progressive de constituants pendant le vieillissement. Ceux-ci permettent de stabiliser les matières colorantes, de former des composés polymères et de conférer au vinaigre ses couleurs caractéristiques situées entre l'ambre et l'acajou, ses notes vanillées et ses arômes de café au lait et torréfié.

Le système de criaderas y soleras, méthode d'élevage la plus utilisée dans l'aire concernée, favorise une homogénéisation importante des vinaigres, car il atténue les effets des différents millésimes. Enfin, la structure architecturale des caves de la région de fabrication du Xérès, qui permet le maintien des conditions microclimatiques, ne favorise pas uniquement la lente oxygénation des vinaigres, mais assure aussi, dans des conditions optimales, la conservation des fûts qui permettent l'élevage du «Vinaigre de Jerez».

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«VINAGRE DE JEREZ»

N.º EU: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

DOP (X) IGP ()

**1. Nombre**

«Vinagre de Jerez»

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.8: Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.).

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

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 el apartado 3.4 y que reúne las características organolépticas y analíticas que se describen a continuación.

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 deberá 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.

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.

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.

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

—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.

—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.

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

### **3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

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.

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.

### **3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

#### a) Desnaturalización

Todas las partidas de vino apto deben ser objeto de desnaturalización mediante su acetificación parcial 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 1° de acidez acética.

#### b) 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.
- 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.

c) 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.

1) 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 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1 000 litros 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 Pliego de Condiciones.

2) 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 3.2., siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

**3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

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.

### **3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

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.

## **4. Descripción sucinta de la 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».

## **5. Vínculo con la zona geográfica**

### **5.1. Carácter específico de la zona geográfica**

La especificidad de la Zona de Producción del Vinagre de Jerez se articula basándose en razones históricas, naturales y humanas:

#### **a) 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. 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 viticultura jerezana, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVII 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.

#### b) Factores naturales

La Zona de Producción se caracteriza por terrenos llanos o suavemente ondulados, con pendientes entre el 10 y el 15 % en los que predomina el tipo de suelo llamado «albariza», una marga blanda de color blanco con gran capacidad retentiva de la humedad. Destaca en su composición el carbonato cálcico, la arcilla y la sílice. El clima es de carácter cálido, con temperaturas mínimas en invierno que giran alrededor de los 5 °C y máximas en verano en torno a los 35 °C. La Zona de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año y de una pluviometría media anual de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, 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.

#### c) Factores humanos

El sistema de criaderas y solera, predominante en el envejecimiento de Vinagre de Jerez, es un sistema de crianza genuino de la Zona de Producción; como lo es el uso de la «bota», barrica típica fabricada en roble americano e intensamente envinada. 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, lo que ayuda a crear un importante volumen de aire interior que amortigua 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 y el aprovechamiento de las frescas brisas nocturnas de poniente, pero se evite la incidencia directa de la luz sobre las botas.

### 5.2. *Carácter específico del producto*

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.

Por otra parte, las condiciones climáticas de la zona y las propias características arquitectónicas de las bodegas, que ayudan a generar un microclima específico en el interior de ellas, propician un nivel de concentración de los componentes del vinagre a lo largo del proceso de crianza que determina una gran persistencia en boca.

### **5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto**

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 utilizadas (Palomino, Moscatel y Pedro Ximenez) es determinante. Así, en regiones cálidas como la zona de producción del Vinagre de Jerez la maduración de la uva suele ser más rápida y los mostos, muy azucarados, suelen presentar valores de acidez relativamente bajos. La integral de luz en la Zona de Producción durante el período activo de la vid es notablemente alta, lo que permite el buen desarrollo y maduración del fruto. La zona de producción se caracteriza además por la sequía de sus veranos, coincidiendo con el período que transcurre entre el envero y la vendimia, y la predominancia del viento de levante, extremadamente seco y cálido. En este contexto, el viento de poniente proveniente del Océano Atlántico y con un marcado carácter térmico, propicia frecuentes brisas nocturnas en verano que producen intensas rociadas, lo que compensa unos déficits hídricos que pudieran verse agravados por la intensa luminosidad de la zona. En este sentido, 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.

Por otra parte, las características aportadas 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 polialcoholes 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 es igualmente de enorme importancia para la calidad y la personalidad del Vinagre de Jerez, porque permite la producción de compuestos esterificados

(fundamental mente 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 tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, que ayudan a estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilla das 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 ultimo, la estructura arquitectónica de las bodegas del Marco de Jerez, al propiciar el mantenimiento de las condiciones microclimáticas no solo 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».