

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 238/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«VINAGRE DE JEREZ»

N. UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez». Avenida Alcalde Álvaro Domecq nº 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz). Spagna. Tel. (+ 34) 956 332 050 vinjerez@sherry.org

Il regolamento del 12 febbraio 2018 della *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía* (Assessorato all'agricoltura, pesca e sviluppo rurale della giunta dell'Andalusia), con cui si approva il regolamento di funzionamento del *Consejo Regulador* (Consiglio di regolamentazione) delle denominazioni d'origine protette «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» e «Vinagre de Jerez», stabilisce che il *Consejo Regulador* è l'organo di gestione della denominazione d'origine protetta «Vinagre de Jerez» secondo i termini stabiliti dal capitolo IV del titolo III della legge 2/2011 del 25 marzo in materia di qualità nel settore agroalimentare e della pesca in Andalusia. È pertanto evidente il suo interesse legittimo nel richiedere la presente modifica al disciplinare di produzione.

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Sono proposte quattro modifiche fondamentali che incidono su diverse voci del disciplinare di produzione e del documento unico, trascritte allo scopo di presentare in dettaglio i cambiamenti proposti.

5.1. Eliminazione dei requisiti relativi all'estratto secco e al tenore di ceneri degli aceti protetti

Voci interessate:

Voce B.2. del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

[...]

estratto secco minimo di 1,3 grammi per litro e per grado acetico e di almeno 2,3 grammi per litro e per grado acetico nella categoria Vinagre de Jerez Gran Reserva;

tenore di ceneri compreso tra 2 e 7 grammi/litro, tranne nella categoria Vinagre de Jerez Gran Reserva per la quale deve situarsi tra 4 e 8 grammi/litro;

Testo modificato

(Questi due requisiti sono eliminati dalla voce B.2.)

Voce F.4. del disciplinare di produzione e punto 5.3 del documento unico

Testo precedente

[...]

Inoltre, l'invecchiamento in barili di quercia e le particolari condizioni microclimatiche delle cantine favoriscono l'acquisizione da parte dell'aceto di caratteristiche molto particolari. Il tipo di barile utilizzato, la «bota» di quercia americana, che con il tempo ha acquisito l'odore dei vini di Jerez, possiede una capacità di microossigenazione ideale per l'evoluzione lenta degli aceti che permette anche la cessione progressiva di costituenti durante l'invecchiamento. Questi consentono di stabilizzare le materie coloranti, formare composti polimerici e conferire all'aceto i caratteristici colori dall'ambra al mogano, le note di vaniglia e gli aromi di caffè latte e di torrefazione. Inoltre, l'emicellulosa del legno permette la progressiva evaporazione del contenuto di acqua e ciò fa aumentare l'estratto secco, i sali minerali e il tenore di ceneri dell'aceto. Di conseguenza, il «Vinagre de Jerez» deve presentare un estratto secco minimo di 1,3 grammi per litro e per grado acetico e di almeno 2,3 grammi per litro e per grado acetico nella categoria Vinagre de Jerez Gran Reserva e un tenore di ceneri compreso tra 2 e 7 grammi/litro, tranne nella categoria Vinagre de Jerez Gran Reserva per la quale deve situarsi tra 4 e 8 grammi/litro.

[...]

Testo modificato

[...]

Inoltre, l'invecchiamento in barili di quercia e le particolari condizioni microclimatiche delle cantine favoriscono l'acquisizione da parte dell'aceto di caratteristiche molto particolari. Il tipo di barile utilizzato, la «bota» di quercia americana, che con il tempo ha acquisito l'odore dei vini di Jerez, possiede una capacità di microossigenazione ideale per l'evoluzione lenta degli aceti che permette anche la cessione progressiva di costituenti durante l'invecchiamento. Questi consentono di stabilizzare le materie coloranti, formare composti polimerici e conferire all'aceto i caratteristici colori dall'ambra al mogano, le note di vaniglia e gli aromi di caffè latte e di torrefazione.

[...]

Giustificazione della modifica

Fissare nel disciplinare di produzione un tenore minimo di ceneri e un estratto secco minimo al di sopra delle esigenze della regolamentazione generale in materia di aceti rispondeva ai valori generali tradizionalmente registrati negli aceti protetti. Questi erano generalmente superiori in ragione delle caratteristiche della materia prima utilizzata per l'elaborazione del vino atto, come conseguenza della pratica di utilizzare mosti ottenuti con una determinata pressione (seconda pressatura) e del fatto che la vendemmia fosse esclusivamente manuale e includesse quindi il raspo. Entrambi i fattori incidevano direttamente sul tenore di ceneri e sull'estratto secco del vino atto e, pertanto, degli aceti risultanti.

Attualmente, però, quasi la metà dell'uva prodotta nella zona di produzione della denominazione d'origine è vendemmiata meccanicamente, grazie ai miglioramenti tecnologici introdotti dai viticoltori: sestri di impianto meglio adattati alla meccanizzazione, formazione più alta dei ceppi, macchine per la raccolta che assicurano un trattamento migliore del ceppo e dell'uva ecc. Tutto ciò fa sì che buona parte dell'uva utilizzata per l'elaborazione di vini atti al «Vinagre de Jerez» sia macinata senza il raspo, riducendo enormemente la carica tannica e quindi le ceneri e l'estratto secco.

Allo stesso modo, la tendenza dei produttori a elaborare aceti più fini ed eleganti ha portato a utilizzare in misura sempre maggiore mosti ottenuti da una prima pressatura, con pressioni molto basse e generalmente bonificati con controllo di temperatura. Questo comporta nuovamente l'ottenimento di vini atti più fragranti e delicati, ma anche con una struttura, un tenore di ceneri e un estratto secco minori. Occorre inoltre sottolineare che questi due parametri non incidono necessariamente sulla qualità dell'aceto, in quanto è sempre molto più importante disporre di una materia prima di qualità, ben vinificata, sana e con l'adeguata espressione varietale e del suolo.

Per tutti questi motivi, il *Consejo Regulador*, assistito dalla commissione tecnica creata a tale scopo, propone l'eliminazione di questi parametri dal disciplinare di produzione, fermo restando quanto disposto dalla normativa generale in materia di vini.

5.2. *Uso di mosto d'uva*

Voci interessate:

Voce B.4. del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

[...]

Inoltre, in funzione dell'uso di vini dei vitigni corrispondenti, si distinguono i tipi di «Vinagre de Jerez» amabili di seguito indicati, che possono rientrare in ciascuna delle categorie in precedenza descritte:

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo *Pedro Ximénez*;
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel*: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo *Moscatel*.

Testo modificato

[...]

B.4.2. Per ognuna delle categorie anteriori si distinguono i tipi di «Vinagre de Jerez» amabili di seguito indicati:

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo *Pedro Ximénez* oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà *Pedro Ximénez* proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel*: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo *Moscatel* oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà *Moscatel* proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.

Voce C.5. del disciplinare di produzione, nessuna modifica al documento unico

Testo precedente

Per l'elaborazione del «Vinagre de Jerez» sono permesse le pratiche seguenti:

[...]

Per i tipi *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez* o *al Moscatel* è permessa anche l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Testo modificato

Per l'elaborazione del «Vinagre de Jerez» sono permesse le pratiche seguenti:

[...]

Per i tipi *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez* o *al Moscatel* è permessa anche l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», nonché di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione, anch'esso proveniente da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Giustificazione della modifica

Al momento della stesura del disciplinare della denominazione d'origine, la possibile edulcorazione degli aceti protetti per l'elaborazione di aceti amabili è stata limitata ai vini dolci naturali prodotti con le varietà *Pedro Ximénez* o *Moscatel* provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Tuttavia, la necessità che questi vini, conformemente al disciplinare di produzione della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», presentino un titolo alcolometrico del 15 % vol. ne limita enormemente le possibilità di utilizzo, poiché produce un effetto di diluizione del grado acetico e di aumento del contenuto di alcole che può collocare gli aceti risultanti al di fuori dei limiti stabiliti per questi parametri dal disciplinare.

Occorre considerare che l'obiettivo qualitativo di questi aceti è incorporare un certo tocco di dolcezza, nonché le caratteristiche organolettiche tipiche delle varietà indicate, che in questa zona acquisiscono una personalità molto marcata, sia per le caratteristiche proprie della varietà sia per le pratiche tradizionali di sovraturazione o «asoleo» (esposizione al sole).

L'uso di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione (che deve provenire anch'esso da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry») renderà possibile ottenere aceti protetti in cui, senza una diluizione eccessiva del grado acetico né un aumento considerevole del titolo alcolometrico, le note delle varietà arricchiscano sottilmente quelle originarie dell'aceto e vi apportino la dolcezza necessaria.

5.3. Protezione dei «Vinagre de Jerez» amabili e dolci

Voci interessate:

Voce B.2. del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

Le caratteristiche analitiche specifiche degli aceti DOP sono:

contenuto alcolico residuo non superiore al 3 % in volume, tranne per gli aceti al Pedro Ximénez o al Moscatel nei quali non deve superare il 4 % in volume;

acidità totale in acido acetico pari ad almeno 70 grammi/litro, tranne per gli aceti al Pedro Ximénez o al Moscatel nei quali può essere di 60 grammi/litro. Per gli aceti del tipo Gran Reserva, l'acidità totale minima in acido acetico deve essere di 80 grammi/litro;

[...]

per il Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel un tenore di materie riduttrici provenienti da questi tipi di vini di almeno di 60 grammi/litro.

Testo modificato

Le caratteristiche analitiche specifiche degli aceti DOP sono:

contenuto alcolico residuo non superiore al 3 % in volume, tranne per gli aceti dolci o amabili nei quali non deve superare il 4 % in volume;

acidità totale in acido acetico pari ad almeno 70 grammi/litro, tranne per gli aceti dolci o amabili nei quali può essere di 60 grammi/litro. Per gli aceti del tipo Gran Reserva, l'acidità totale minima in acido acetico deve essere di 80 grammi/litro;

[...]

I «Vinagre de Jerez» amabili devono presentare un tenore di materie riduttrici di almeno 60 grammi/litro.

I «*Vinagre de Jerez*» dolci devono presentare un tenore di materie riduttrici di almeno 150 grammi/litro.

Voce B.4. del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

A seconda dei periodi d'invecchiamento cui sono sottoposti, gli aceti cui si applica la denominazione sono suddivisi nelle categorie seguenti:

[...]

*Inoltre, in funzione dell'uso di vini dei vitigni corrispondenti, si distinguono i tipi di «*Vinagre de Jerez*» amabili di seguito indicati, che possono rientrare in ciascuna delle categorie in precedenza descritte:*

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo Pedro Ximénez;*
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel: aceto protetto dalla denominazione, al quale durante il processo di invecchiamento sono aggiunti vini del tipo Moscatel.*

Testo modificato

B.4.1. A seconda dei periodi d'invecchiamento cui sono sottoposti, gli aceti cui si applica la denominazione sono suddivisi nelle categorie seguenti:

[...]

*B.4.2. Per ognuna delle categorie anteriori si distinguono i tipi di «*Vinagre de Jerez*» amabili di seguito indicati:*

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo Pedro Ximénez oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà Pedro Ximénez proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.*
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo Moscatel oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà Moscatel proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.*

*B.4.3. Infine, i tipi descritti in precedenza possono essere commercializzati come «*Vinagre de Jerez*» dolci, a condizione che presentino un tenore di materie riduttrici di almeno 150 grammi/litro.*

Voce C.5. del disciplinare di produzione, nessuna modifica al documento unico

Testo precedente

*Per l'elaborazione del «*Vinagre de Jerez*» sono permesse le pratiche seguenti:*

[...]

*Per i tipi *Vinagre de Jerez* al Pedro Ximénez o al Moscatel è permessa anche l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «*Jerez-Xérès-Sherry*».*

[...]

Testo modificato

*Per l'elaborazione del «*Vinagre de Jerez*» sono permesse le pratiche seguenti:*

[...]

*Per i tipi *Vinagre de Jerez* al Pedro Ximénez o al Moscatel è permessa anche l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «*Jerez-Xérès-Sherry*», nonché di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione, anch'esso proveniente da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «*Jerez-Xérès-Sherry*».*

*Nel caso del «*Vinagre de Jerez*» dolce, oltre al tenore minimo di materie riduttrici provenienti da vini o mosti delle varietà Pedro Ximénez e Moscatel specificato alla voce B.4., è permessa l'aggiunta di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato.*

[...]

Giustificazione

Come ricordato in precedenza, il disciplinare di produzione vigente prevede la possibilità che le diverse categorie esistenti in funzione dei periodi di invecchiamento (*Vinagre de Jerez*, *Vinagre de Jerez Reserva* e *Vinagre de Jerez Gran Reserva*) possano avere carattere di aceti amabili se presentano un tenore di materie riduttrici di almeno 60 grammi/litro, come conseguenza dell'utilizzo di vini atti delle varietà *Pedro Ximénez* o *Moscatel*.

È indubbio che questi aceti amabili siano direttamente collegati alla tradizione dei vini dolci naturali della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», dalla quale proviene storicamente il «Vinagre de Jerez», nonché alle varietà tradizionalmente utilizzate nella zona per produrre tali vini. Ebbene, si propone ora di includere nell'elenco dei possibili aceti protetti quelli in cui, oltre al *Pedro Ximénez* o al *Moscatel*, sia utilizzato anche mosto concentrato o mosto concentrato rettificato, anch'esso un prodotto largamente utilizzato per l'edulcorazione dei vini di Jerez.

Ciò permetterebbe inoltre di integrare la dolcezza apportata da queste varietà in modo che l'aceto risultante raggiunga livelli di almeno 150 grammi/litro, in cui la dolcezza si percepisce già notevolmente, come accade con i vini protetti dalla denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» equivalenti.

5.4. Modifica della definizione di vino atto e miglioramento della lista di materie prime

Voce interessata:

Voce D del disciplinare di produzione e punto 3.2 del documento unico

Testo precedente

Gli aceti protetti dalla denominazione d'origine «Vinagre de Jerez» sono ottenuti esclusivamente tramite la fermentazione acetica di «vini atti».

[...]

Questi vini sono elaborati nel rispetto delle condizioni stabilite nei disciplinari delle relative denominazioni, in conformità dei requisiti concernenti la provenienza dell'uva dalla zona della DOP e delle pratiche enologiche definite nella regolamentazione applicabile.

Testo modificato

Gli aceti protetti dalla denominazione d'origine «Vinagre de Jerez» sono ottenuti tramite la fermentazione acetica di «vini atti».

[...]

Questi vini sono elaborati nel rispetto delle condizioni stabilite nei disciplinari delle relative denominazioni, in conformità dei requisiti concernenti la provenienza dell'uva dalla zona della DOP e delle pratiche enologiche definite nella regolamentazione applicabile, fermo restando che l'inizio spontaneo del processo di acetificazione possa aver provocato la diminuzione del titolo alcolometrico al di sotto dei limiti stabiliti dalla suddetta regolamentazione.

Inoltre, per i tipi Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel è permessa l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», nonché di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione, anch'esso proveniente da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Nel caso del «Vinagre de Jerez» dolce è altresì permessa l'aggiunta di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato».

Giustificazione

L'attuale formulazione della voce D) corrispondente alla «Materia prima» prevede la possibilità di elaborare «Vinagre de Jerez» a partire dai vini a denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» e «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» che soddisfino le condizioni stabilite dai rispettivi disciplinari di produzione. Occorre ricordare che l'origine storica del «Vinagre de Jerez» risiede precisamente nell'elaborazione a partire da vini in fase di invecchiamento che «inacidiscono» (inacetiscono) in modo naturale per azione di un batterio acetico.

Ebbene, una delle condizioni contenute nei disciplinari a cui si è accennato in precedenza è che questi vini debbano avere un titolo alcolometrico effettivo minimo del 15 % vol. e l'acetificazione fa sì che frequentemente una parte di tale alcole si trasformi in acido acetico, il che riduce il contenuto di alcole totale al di sotto di tale soglia.

Pertanto, si propone di includere nel disciplinare di produzione del «Vinagre de Jerez» la possibilità che i vini atti, come conseguenza dell'inizio spontaneo del processo di acetificazione, possano presentare una gradazione alcolica al di sotto dei limiti stabiliti nei rispettivi disciplinari.

Da ultimo, conformemente alle modifiche contenute nelle voci anteriori, è completata la lista delle materie prime.

DOCUMENTO UNICO

«VINAGRE DE JEREZ»

N. UE: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Vinagre de Jerez»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8: Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il «Vinagre de Jerez» è un prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vini atti, elaborati nella zona di produzione, prodotto ed invecchiato secondo le pratiche tradizionali descritte al punto 3.4 e che presenta le caratteristiche organolettiche e analitiche di seguito descritte.

Le caratteristiche analitiche specifiche degli aceti DOP sono:

- contenuto alcolico residuo non superiore al 3 % in volume, tranne per gli aceti dolci o amabili nei quali non deve superare il 4 % in volume;
- acidità totale in acido acetico pari ad almeno 70 grammi/litro, tranne per gli aceti dolci o amabili nei quali può essere di 60 grammi/litro. Per gli aceti del tipo *Gran Reserva*, l'acidità totale minima in acido acetico deve essere di 80 grammi/litro;
- tenore massimo di solfati di 3,5 grammi/litro;
- I «Vinagre de Jerez» amabili devono presentare un tenore di materie riduttrici di almeno 60 grammi/litro.
- I «Vinagre de Jerez» dolci devono presentare un tenore di materie riduttrici di almeno di 150 grammi/litro.

Gli aceti cui si applica la denominazione «Vinagre de Jerez» hanno un colore che varia dal dorato al mogano e un aspetto denso e morbido. Il loro aroma è intenso, leggermente alcolico, con una prevalenza delle note di vino e legnose. Il sapore è gradevole, nonostante l'acidità, e persistente in bocca.

A seconda dei periodi d'invecchiamento cui sono sottoposti, gli aceti cui si applica la denominazione sono suddivisi nelle categorie seguenti:

- a) *Vinagre de Jerez*: aceto protetto dalla denominazione sottoposto a invecchiamento per almeno sei mesi;
- b) *Vinagre de Jerez Reserva*: aceto protetto dalla denominazione sottoposto a invecchiamento per almeno due anni;
- c) *Vinagre de Jerez Gran Reserva*: aceto protetto dalla denominazione sottoposto a invecchiamento per almeno dieci anni.

Per ognuna delle categorie anteriori si distinguono i tipi di «Vinagre de Jerez» amabili di seguito indicati:

- *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez*: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo *Pedro Ximénez* oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà *Pedro Ximénez* proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.
- *Vinagre de Jerez al Moscatel*: aceto protetto dalla denominazione, al quale sono aggiunti vini del tipo *Moscatel* oppure mosto di uve molto mature o soleggiate della varietà *Moscatel* proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione.

Infine, i tipi descritti in precedenza possono essere commercializzati come «Vinagre de Jerez» dolci, a condizione che presentino un tenore di materie riduttrici di almeno 150 grammi/litro.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Gli aceti protetti dalla denominazione d'origine «Vinagre de Jerez» sono ottenuti tramite la fermentazione acetica di «vini atti».

Di conseguenza, la materia prima per ottenere gli aceti di Jerez è costituita da detti «vini atti». Questi vini provengono dalle cantine situate nella zona di produzione dell'aceto, che coincide con la zona di produzione delle denominazioni d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» e «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda». Può trattarsi di:

- a) vini dell'anno spediti con il loro titolo alcolometrico volumico naturale;
- b) vini giunti al termine dei periodi d'invecchiamento medi minimi stabiliti nei rispettivi disciplinari.

Questi vini sono elaborati nel rispetto delle condizioni stabilite nei disciplinari delle relative denominazioni, in conformità dei requisiti concernenti la provenienza dell'uva dalla zona della DOP e delle pratiche enologiche definite nella regolamentazione applicabile, fermo restando che l'inizio spontaneo del processo di acetificazione possa aver provocato la diminuzione del titolo alcolometrico al di sotto dei limiti stabiliti dalla suddetta regolamentazione.

Inoltre, per i tipi *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez* o *al Moscatel* è permessa l'aggiunta di vini dolci naturali provenienti da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», nonché di mosto d'uva di queste varietà molto mature o soleggiate proveniente dalla zona di produzione a cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vitivinicola per interrompere la fermentazione, anch'esso proveniente da cantine iscritte nei registri corrispondenti della denominazione d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Nel caso del «Vinagre de Jerez» dolce è altresì permessa l'aggiunta di mosto concentrato e mosto concentrato rettificato.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

a) Denaturazione

Tutte le partite di vino atto devono essere sottoposte a denaturazione mediante acetificazione parziale in occasione del loro ingresso negli impianti delle cantine registrate, che utilizzano a tal fine l'aceto delle loro riserve in un quantitativo sufficiente affinché la miscela ottenuta raggiunga una gradazione minima di 1° di acidità acetica.

b) Acetificazione

L'acetificazione consiste nel trasformare il contenuto di alcole del vino in acido acetico utilizzando un batterio acetico. Sono previsti due procedimenti per l'elaborazione del «Vinagre de Jerez»:

- 1) quello realizzato dalle cosiddette «Bodegas de Elaboración de Vinagre» e cioè impianti industriali che possiedono acetificatori nei quali, tramite un processo di fermentazione acetica controllata, la materia prima - il vino atto - è trasformata in aceto atto;
- 2) quello realizzato dalle «Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres» tramite un processo di acetificazione che avviene all'interno degli stessi barili in legno usati per l'invecchiamento.

c) Invecchiamento o maturazione

Il particolare sistema di maturazione o invecchiamento necessario per ottenere gli aceti DOP può consistere nel classico «criaderas y soleras» o in quello detto «de añadas» e vi vengono sottoposti gli aceti atti durante il periodo di tempo necessario per conseguire le qualità organolettiche e analitiche delle rispettive categorie.

1) Recipienti utilizzati per l'invecchiamento

Tutti i quantitativi di aceto sottoposti a un processo di maturazione devono essere conservati in barili di legno, utilizzati per l'invecchiamento del vino, con una capacità non superiore a 1 000 litri. Eccezionalmente, il *Consejo Regulador* può approvare per l'invecchiamento di vini anche l'uso di barili di legno aventi una capacità superiore a 1 000 litri, sempre che detti barili abbiano un carattere storico e che il loro uso sia stato all'uopo registrato dal *Consejo Regulador* prima della pubblicazione del disciplinare.

2) Durata media dell'invecchiamento

Tutti gli aceti devono essere invecchiati per almeno sei mesi prima di essere immessi in consumo. L'invecchiamento minimo per il «Vinagre de Jerez Reserva» è di due anni e per il «Vinagre de Jerez Gran Reserva» di dieci anni.

Gli aceti prodotti interamente con vino di una stessa annata, che sono stati pertanto invecchiati senza venire in alcuna fase mescolati ad aceti di altre annate, possono recare la menzione «añada», a condizione che siano stati invecchiati per almeno due anni. Detta menzione è compatibile con le altre menzioni di cui al punto 3.2 a condizione che il vino risponda alle caratteristiche richieste in ciascun caso.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

I recipienti che contengono il «Vinagre de Jerez» destinato al consumo diretto devono essere in vetro o in altri materiali che non alterano le caratteristiche specifiche del prodotto ed avere le capacità nominali che, in ciascuna fase, sono ammesse per questo prodotto alimentare.

L'imbottigliamento del «Vinagre de Jerez» può essere effettuato:

- 1) in impianti d'imbottigliamento che appartengono a imprese iscritte nel registro delle «Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres» oppure
- 2) in impianti di imbottiglieri autorizzati dal *Consejo Regulador* posseduti da operatori economici aventi la loro sede nella zona di produzione o al di fuori di questa, che acquistano il «Vinagre de Jerez» alla rinfusa presso le imprese registrate e che intervengono soltanto nella fase di imbottigliamento.

Nei due casi, per essere autorizzati, i suddetti imbottiglieri devono dimostrare al *Consejo Regulador* di aver rispettato gli obblighi giuridici loro applicabili in ciascuna regione per l'attività d'imbottigliamento dell'aceto e di disporre di un sistema di controllo della qualità che garantisca la tracciabilità totale e l'uso corretto del prodotto acquistato dalle cantine registrate a fini di imbottigliamento.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Le etichette e controetichette degli aceti imbottigliati devono obbligatoriamente recare, in modo visibile, la menzione »Denominación de Origen 'Vinagre de Jerez'». Vi devono inoltre figurare il tipo di aceto di cui trattasi e tutte le informazioni di carattere generale stabilite dalla legislazione applicabile. Sulle bottiglie devono essere apposti anche un sigillo di garanzia consegnato dal *Consejo Regulador* o controetichette, recanti il segno distintivo della DOP e un codice alfanumerico di identificazione, in conformità delle norme stabilite dal *Consejo Regulador*.

Il *Consejo Regulador* deve verificare che le etichette sulle quali appare il nome protetto «Vinagre de Jerez» siano conformi alle disposizioni del disciplinare e alla regolamentazione in materia di etichettatura specifica per la denominazione di origine.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Vinagre de Jerez» si estende sui territori che fanno parte dei comuni di Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real e Chiclana de la Frontera (provincia di Cadice), e Lebrija (provincia di Siviglia) e sono situati a est di 5° 49' di longitudine ovest e a sud di 36° 58' di latitudine nord.

Detta zona di produzione coincide con la zona di produzione delle denominazioni d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» e «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La specificità della zona di produzione di «Vinagre de Jerez» è dovuta a fattori storici, naturali e umani.

a) Fattori storici

La coltura della vite e l'elaborazione di vini e aceti figurano fra le principali attività della regione di Jerez nel corso della sua storia millenaria, che risale all'epoca fenicia. La posizione geografica del «Marco de Jerez» (regione di produzione dello Jerez), vicina a porti commerciali di notevole importanza storica, come quelli di Cadice o di Siviglia, ha fatto sì che vini e aceti locali facessero frequentemente parte del carico delle navi dirette verso le Americhe o verso i mercati dell'Europa settentrionale e che per l'invecchiamento del vino e dell'aceto siano stati utilizzati barili fabbricati nelle colonie d'oltremare con legno di quercia americana. Anche il sistema *criaderas y soleras*, tipico della viticoltura nella regione di Jerez, ha una chiara origine storica, in quanto risale al XVII secolo ed è dovuto alla necessità di soddisfare la domanda di vini e aceti di qualità costante indipendentemente dalle vicissitudini di ciascuna vendemmia.

b) Fattori naturali

La zona di produzione è caratterizzata da terreni piatti o leggermente ondulati, con una pendenza compresa tra il 10 e il 15 %, in cui prevale il tipo di suolo denominato «albariza», una marna morbida di colore bianco che ha una grande capacità di ritenzione dell'umidità. Questa terra è composta principalmente da carbonato di calcio, argilla e silice. Il clima è di tipo caldo, con temperature minime in inverno dell'ordine di 5 °C e temperature massime estive attorno ai 35 °C. Nella zona di produzione vi sono oltre 300 giorni di sole all'anno e precipitazioni medie annue pari a circa 600 litri per m², che cadono soprattutto nei mesi di novembre, dicembre e marzo. In ogni caso, questo fattore deve essere valutato unitamente alla capacità delle terre bianche (*albarizas*) tipiche della regione di trattenere l'umidità ed evitare l'evapotraspirazione. Infine, occorre tener conto della considerevole influenza esercitata a livello climatico dai due venti dominanti della regione: il vento di levante che proviene dall'interno ed è secco e caldo mentre il vento di ponente che giunge carico di umidità dall'oceano agisce da importante elemento moderatore, soprattutto in estate.

c) Fattori umani

Il sistema d'invecchiamento predominante del «Vinagre de Jerez», detto *criaderas y soleras*, è un sistema tipico della zona di produzione, come l'uso della «bota», barile tipico fabbricato in quercia americana e con un forte odore di vino. Anche l'architettura svolge un ruolo importante nella specificità degli aceti con DOP «Vinagre de Jerez». Le cantine per l'invecchiamento dell'aceto hanno di solito tetti a doppia pendenza e soffitti alti e ciò contribuisce a creare al loro interno un notevole volume di aria che attenua le variazioni termiche esterne. Le pareti hanno in genere uno spessore sufficiente per garantire l'isolamento e le finestre, situate a una certa altezza, consentono la circolazione dell'aria e delle brezze notturne fresche provenienti da occidente e inoltre evitano che la luce cada direttamente sui barili.

5.2. Specificità del prodotto

La specificità del «Vinagre de Jerez» è innanzitutto collegata alla materia prima da cui è ottenuto: i vini atti. La zona di produzione è originaria anche di alcuni vini dalle caratteristiche assai particolari, alcune delle quali sono chiaramente percepibili nel «Vinagre de Jerez», come la gamma cromatica tra il dorato e il mogano e gli aromi leggermente alcolici, con una prevalenza delle note di vino e legnose.

D'altra parte le condizioni climatiche della regione e le caratteristiche architettoniche delle cantine, che contribuiscono a creare un microclima specifico al loro interno, favoriscono nel corso del processo d'invecchiamento la concentrazione delle componenti dell'aceto che è all'origine della grande persistenza in bocca.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

Tutte le suindicate caratteristiche orografiche, pedologiche e climatiche conferiscono al vigneto della zona di produzione caratteristiche distintive che definiscono gran parte delle specificità dei vini atti e di conseguenza del «Vinagre de Jerez» che ne è ottenuto. L'influenza dei fattori naturali è determinante nei vini atti ottenuti dalle viti utilizzate (*Palomino*, *Moscatel* e *Pedro Ximénez*). Nelle regioni calde, come quelle della zona di produzione del «Vinagre de Jerez», la maturazione dell'uva è in genere più rapida e i mosti, assai zuccherati, presentano di solito valori di acidità relativamente bassi. Il numero di giornate soleggiate nella zona di produzione nel periodo attivo della vite è molto elevato e ciò permette all'uva di svilupparsi e maturare correttamente. La zona di produzione è caratterizzata inoltre dalla siccità durante le stagioni estive, che coincide con il periodo compreso tra l'inviatura e la vendemmia, nonché dalla predominanza del vento di levante, estremamente caldo e secco. In questo contesto, il vento di ponente proveniente dall'oceano Atlantico, che ha un marcato carattere termico, genera in estate frequenti brezze notturne e queste, provocando rugiade intense, compensano la mancanza d'acqua che potrebbe essere aggravata dall'intensa luminosità della regione. In questo senso, anche il terreno svolge un ruolo decisivo, data la sua capacità di trattenere l'umidità che permette di creare riserve d'acqua nel sottosuolo.

D'altra parte, un'importanza capitale è rivestita dalle caratteristiche apportate da un complesso di lieviti selezionati da tempi immemorabili e collegati alle condizioni ambientali della regione. Il metabolismo degli alcoli e dei polialcoli del vino, sviluppato grazie ai lieviti alcoligeni presenti nella regione di fabbricazione dello Jerez (Marco de Jerez), produce un complesso di elementi secondari e un'alterazione dei componenti primari del vino: diminuzione del tenore di glicerina, aumento del tenore delle acetaldeidi e dei prodotti di esterificazione. Le acetaldeidi ottenute si trasformano quindi in acetone e questo elemento, in presenza di alcol superiori, provoca l'aroma caratteristico del «Vinagre de Jerez». Anche la presenza di una quantità elevata di alcole residuo riveste un'importanza considerevole per la qualità e la personalità del «Vinagre de Jerez», in quanto permette la produzione di composti esterificati (soprattutto l'acetato di etile), che strutturano l'aceto conferendogli una maggiore complessità ed equilibrando gli aromi primari dell'acetificazione.

Inoltre, l'invecchiamento in barili di quercia e le particolari condizioni microclimatiche delle cantine favoriscono l'acquisizione da parte dell'aceto di caratteristiche molto particolari. Il tipo di barile utilizzato possiede una capacità di microssigenazione ideale per l'evoluzione lenta degli aceti che permette anche la cessione progressiva di costituenti durante l'invecchiamento. Questi contribuiscono a stabilizzare le materie coloranti, a formare composti polimerici e a conferire all'aceto i caratteristici colori dall'ambra al mogano, le note di vaniglia e gli aromi di caffelatte e di torrefazione.

Il sistema *criaderas y soleras*, metodo di invecchiamento più utilizzato nella zona interessata, favorisce una significativa omogeneizzazione degli aceti poiché attenua gli effetti delle diverse annate. Infine, la struttura architettonica delle cantine della regione di fabbricazione dello Jerez, permettendo di mantenere le condizioni microclimatiche, non soltanto favorisce l'ossigenazione lenta degli aceti ma garantisce anche, in condizioni ottimali, la conservazione dei barili che rendono possibile la maturazione del «Vinagre de Jerez».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il disciplinare di produzione modificato può essere consultato al seguente link:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Vinagre_Jerez_modificado.pdf

oppure a partire dalla pagina iniziale del sito della *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural* (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), seguendo il percorso: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Vinagres»)
