

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 238/06)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**«VINAGRE DE JEREZ»****N° UE: PDO-ES-0723-AM01 — 18.12.2018****AOP (X) IGP ()****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez». Avenida Alcalde Álvaro Domecq, n° 2. 11402 Jerez de la Frontera (Cadix). Espagne. Tél. +34 956332050. vinjerez@sherry.org

L'arrêté du 12 février 2018 de la Consejería de Agricultura, PESCA y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (ministère de l'agriculture, de la Pêche et du Développement rural du gouvernement autonome d'Andalousie), portant approbation des modalités de fonctionnement du Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» (ci-après le «Conseil régulateur»), établit que le Conseil régulateur est l'organe de gestion de l'appellation d'origine protégée «Vinagre de Jerez», tel que prévu au chapitre IV du titre III de la loi n° 2/2011 du 25 mars 2011 relative à la qualité des secteurs de l'agroalimentaire et de la pêche en Andalousie. Par conséquent, il est évident qu'il a un intérêt légitime à demander la présente modification du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la (des) modification(s)

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [à préciser]

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

5. Modification(s)

Quatre modifications fondamentales sont proposées, qui portent sur diverses rubriques du cahier des charges et sur le document unique et sont détaillées ci-après.

5.1. Suppression des exigences relatives à l'extrait sec et à la teneur en cendres des vinaigres protégés

Rubriques concernées:

Rubrique B.2 du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

[...]

L'extrait sec minimal doit s'élever à 1,3 gramme par litre et degré acétique, celui-ci devant atteindre au minimum 2,3 grammes par litre et degré d'acide acétique pour la catégorie Vinagre de Jerez Gran Reserva;

La teneur en cendres doit être comprise entre 2 et 7 grammes/litre, à l'exception de la catégorie Vinagre de Jerez Gran Reserva pour laquelle elle doit être comprise entre 4 et 8 grammes/litre;

Texte modifié:

(ces deux exigences sont supprimées de la rubrique B.2)

Rubrique F.4. du cahier des charges et 5.3 du document unique

Texte précédent:

[...]

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 — le fût de chêne américain, fortement parfumé aux vins de Xérès — 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. Par ailleurs, l'hémicellulose du bois favorise l'évaporation progressive de la teneur en eau, ce qui fait augmenter l'extrait sec, les sels minéraux et la teneur en cendres du vinaigre. En conséquence, l'extrait sec minimal du «Vinagre de Jerez» doit s'élever à 1,3 gramme par litre et degré acétique, celui-ci devant atteindre au minimum 2,3 grammes par litre et degré d'acide acétique pour la catégorie Vinagre de Jerez Gran Reserva; par ailleurs, sa teneur en cendres doit être comprise entre 2 et 7 grammes/litre, à l'exception de la catégorie Vinagre de Jerez Gran Reserva pour laquelle elle doit être comprise entre 4 et 8 grammes/litre;

[...]

Texte modifié:

[...]

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 — le fût de chêne américain, fortement parfumé aux vins de Xérès — 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.

[...]

Justification de la modification

La fixation, dans le cahier des charges, d'une teneur minimale en cendres et d'une quantité d'extrait sec supérieures aux exigences de la réglementation générale sur les vinaigres faisait écho aux valeurs générales traditionnellement observées dans les vinaigres protégés. Ces valeurs étaient généralement plus élevées en raison des caractéristiques de la matière première utilisée pour élaborer le vin apte, du fait de la pratique consistant à utiliser des moûts obtenus à une pression déterminée (deuxième pressurage des raisins), mais aussi parce que la récolte se faisait exclusivement à la main et incluait donc la rafle. Ces deux facteurs avaient un impact direct sur la teneur en cendres et sur l'extrait sec du vin apte et, donc, sur les vinaigres ainsi obtenus.

Or, de nos jours, près de la moitié de la production de raisins de la zone de production de l'appellation d'origine est récoltée mécaniquement, grâce aux améliorations technologiques introduites par les viticulteurs: intervalles de plantation mieux adaptés à la mécanisation, formation plus haute des pieds de vigne, machines à vendanger moins brutales pour la vigne et le raisin, etc. Tout cela fait qu'une bonne partie du raisin utilisé pour l'élaboration des vins aptes à donner du Vinagre de Jerez est pressée dépourvue de la rafle, ce qui réduit énormément la charge tannique et, partant, l'extrait sec et la teneur en cendres.

De la même manière, la tendance des producteurs à produire des vinaigres plus fins et plus élégants a conduit ces derniers à utiliser de plus en plus fréquemment des moûts issus d'un premier pressurage des raisins, obtenus à très basse pression et généralement bonifiés grâce au contrôle de la température. Tout cela suppose une fois encore l'obtention de «vins aptes» plus parfumés et délicats, mais aussi avec une structure plus modeste, une teneur en cendres plus faible et une quantité d'extrait sec moins importante. Ajoutons par ailleurs que ces deux paramètres n'affectent pas forcément la qualité du vinaigre, puisqu'il est toujours plus important de disposer d'une matière première de qualité, bien vinifiée, saine et rappelant de manière adéquate le cépage et le terroir dont elle est issue.

Pour toutes ces raisons, le Conseil régulateur, sur les conseils de la commission technique créée à cet effet, propose de supprimer ces paramètres du cahier des charges, sans préjudice des dispositions de la législation générale sur les vinaigres.

5.2. Utilisation de moûts de raisins

Rubriques concernées:

Rubrique B.4 du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

[...]

En outre, en fonction de l'utilisation de vins des cépages correspondants, il convient de distinguer les types de «Vinagre de Jerez» mi-doux repris ci-après, lesquels peuvent entrer dans chacune des catégories décrites ci-dessus:

- 1) Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: vinaigre protégé par cette AOP auquel on ajoute des vins de type Pedro Ximénez pendant le processus de vieillissement.
- 2) Vinagre de Jerez al Moscatel: vinaigre protégé par cette AOP auquel on ajoute des vins de type Moscatel pendant le processus de vieillissement.

Texte modifié:

[...]

B.4.2. Dans chacune des catégories décrites ci-dessus, on distingue les types de «Vinagre de Jerez» mi-doux suivants:

- 1) 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.
- 2) 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.

Rubrique C.5 du cahier des charges, sans modification du document unique

Texte précédent:

Les pratiques suivantes sont autorisées lors de l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:

[...]

Ainsi, 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».

Texte modifié:

Les pratiques suivantes sont autorisées lors de l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:

[...]

Ainsi, 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».

Justification de la modification

Au moment de la rédaction du cahier des charges de l'appellation d'origine, l'édulcoration potentielle des vinaigres protégés a été limitée, pour la production de vinaigres mi-doux, aux vins doux naturels élaborés à partir des variétés Pedro Ximénez ou Moscatel et issus de caves inscrites dans les registres correspondants de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry».

Cependant, l'obligation pour ces vins — conformément au cahier des charges de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» — de présenter un titre alcoométrique de 15 % vol. limite fortement leurs possibilités d'utilisation, car cela a pour effet de diluer le degré acétique et d'augmenter la teneur en alcool, les vinaigres ainsi obtenus pouvant alors se trouver en dehors des limites établies par le cahier des charges concernant ces paramètres.

Il convient de garder à l'esprit que l'objectif qualitatif de ces vinaigres est d'intégrer une certaine touche de saveur sucrée, ainsi que les caractéristiques organoleptiques typiques des variétés mentionnées, qui acquièrent une personnalité très marquée dans la région, tant en raison des caractéristiques de la variété que des pratiques traditionnelles que sont la surmaturation et l'asoleo (exposition au soleil).

L'utilisation de 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») permettra d'obtenir des vinaigres protégés dans lesquels — sans dilution excessive du degré acétique ni augmentation notable du titre alcoométrique — les notes de ces variétés enrichissent subtilement celles du vinaigre et leur apportent la saveur sucrée nécessaire.

5.3. Protection des «Vinaigres de Jerez» doux et demi-doux

Rubriques concernées:

Rubrique B.2 du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

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 au Pedro Ximénez ou au Moscatel 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 au Pedro Ximénez ou au Moscatel 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;

[...]

— le «Vinagre de Jerez» au Pedro Ximénez ou au Moscatel doit posséder une teneur en matières réductrices, provenant de ces types de vins, d'au moins 60 grammes/litre.

Texte modifié:

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;

[...]

Les «Vinaigres de Jerez» mi-doux doivent posséder une teneur en matières réductrices d'au moins 60 grammes/litre.

Les «Vinagres de Jerez» doux doivent posséder une teneur en matières réductrices d'au moins 150 grammes/litre.

Rubrique B.4 du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

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

[...]

En outre, en fonction de l'utilisation de vins des cépages correspondants, il convient de distinguer les types de «Vinagre de Jerez» mi-doux repris ci-après, lesquels peuvent entrer dans chacune des catégories décrites ci-dessus:

- 1) *Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: vinaigre protégé par cette AOP auquel on ajoute des vins de type Pedro Ximénez pendant le processus de vieillissement.*
- 2) *Vinagre de Jerez al Moscatel: vinaigre protégé par cette AOP auquel on ajoute des vins de type Moscatel pendant le processus de vieillissement.*

Texte modifié:

B.4.1. *Selon les périodes de vieillissement auxquelles sont soumis les vinaigres protégés, on distingue les catégories suivantes:*

[...]

B.4.2. *Dans chacune des catégories ci-dessus, on distingue les types suivants de «Vinagre de Jerez» mi-doux:*

- 1) *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.*
- 2) *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.*

B.4.3. *Enfin, les types décrits au point précédent peuvent être commercialisés sous l'appellation «Vinagre de Jerez» à condition qu'ils possèdent une teneur en matières réductrices d'au moins 150 grammes par litre.*

Rubrique C.5 du cahier des charges, sans modification du document unique

Texte précédent:

Les pratiques suivantes sont autorisées lors de l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:

[...]

Ainsi, 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».

[...]

Texte modifié:

Les pratiques suivantes sont autorisées lors de l'élaboration du «Vinagre de Jerez»:

[...]

Ainsi, 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, outre la teneur minimale en matières réductrices provenant de vins ou de moûts des variétés Pedro Ximénez et Moscatel, spécifiée à la rubrique B.4, il est permis d'ajouter du moût concentré et du moût concentré rectifié.

[...]

Justification

Comme rappelé au point précédent, le cahier des charges en vigueur inclut la possibilité, pour les différentes catégories existantes, en fonction de leur période de vieillissement («Vinagre de Jerez», «Vinagre de Jerez Reserva» et «Vinagre de Jerez Gran Reserva»), de faire partie des vinaigres mi-doux si leur teneur en matières réductrices est d'au moins 60 grammes/litre, à la suite de l'utilisation de vins aptes des variétés Pedro Ximénez ou Moscatel.

Il ne fait aucun doute que ces vinaigres demi-doux sont directement liés à la tradition des vins doux naturels de l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry», dont est traditionnellement issu le «Vinagre de Jerez», ainsi qu'à celle des variétés traditionnellement utilisées dans la région pour produire ces vins. Or, il est maintenant proposé d'inclure dans la liste des vinaigres pouvant être protégés ceux dans la composition desquels, outre le Pedro Ximénez ou le Moscatel, est également utilisé du moût concentré ou du moût concentré rectifié, ce produit étant lui aussi largement utilisé pour l'édulcoration des vins de Xérès.

Cela permettrait également de compléter la saveur sucrée qu'apportent ces variétés, de sorte que le vinaigre obtenu atteigne des niveaux d'au moins 150 grammes/litre, auxquels la saveur sucrée est déjà perceptible, comme dans le cas des vins protégés par l'appellation d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» équivalents.

5.4. Modification de la définition d'un vin apte et amélioration de la partie relative aux matières premières

Rubrique concernée:

Rubrique D du cahier des charges et 3.2 du document unique

Texte précédent:

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

[...]

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.

Texte modifié:

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

[...]

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.

Justification

Le libellé actuel de la rubrique D), relative à la matière première, établit la possibilité de produire le «Vinagre de Jerez» à partir des vins couverts par les appellations d'origine «Jerez-Xérès-Sherry» et «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» qui respectent les conditions établies dans leurs cahiers des charges respectifs. Il convient de rappeler que l'origine historique du «Vinagre de Jerez» est précisément la fabrication de ce produit à partir de vins vieillissants, lesquels s'aigrissent (acétification) de manière naturelle sous l'action de la bactérie acétique.

Or, l'une des conditions énoncées dans les cahiers des charges susmentionnés est que ces vins doivent avoir un titre alcoométrique acquis d'au moins 15 % vol. Cependant, l'acétification naturelle entraîne souvent la transformation d'une partie de l'alcool en acide acétique, réduisant ainsi la teneur totale en alcool en dessous de ce seuil.

Il est dès lors proposé d'inclure dans le cahier des charges du «Vinagre de Jerez» la possibilité pour les vins aptes, du fait du déclenchement spontané du processus d'acétification, de présenter un titre alcoométrique inférieur aux limites établies dans leurs cahiers des charges respectifs.

Enfin, et conformément aux modifications indiquées ci-dessus, la partie relative aux matières premières est complétée.

DOCUMENT UNIQUE

«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 «Vinaigres 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 «Vinagre de Jerez Reserva», la durée moyenne minimale de vieillissement est de deux ans et dans le cas du «Vinagre 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 «Vinagre 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 «Vinagre 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^e 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 m², 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 certains 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».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le cahier des charges modifié peut être consulté à l'adresse suivante:

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

ou bien à partir de la page d'accueil du site web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), en suivant l'arborescence suivante: «Áreas de actividad» (Secteurs d'activité)/«Industrias y Cadena Agroalimentaria» (Industries et chaîne agroalimentaire)/«Calidad» (Qualité)/«Denominaciones de calidad» (Appellations de qualité)/«Vinagres» (Vinaigres).
