

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2023/C 98/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

PDO-ES-A1483-AM04

Data della comunicazione: 5.12.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Migliore formulazione dei nomi da proteggere

Descrizione

Il riferimento alle menzioni tradizionali è stato soppresso e la formulazione spiegata in modo da chiarire la protezione di ciascuno dei tre termini che compongono il nome della DOP.

La modifica interessa il punto A del disciplinare di produzione e il punto 1 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ sull'OCM unica. In particolare, essa non comporta una modifica dei nomi da proteggere, in quanto sia la loro forma congiunta sia, separatamente, ciascuno dei tre termini erano già stati registrati.

Giustificazione

Le menzioni tradizionali sono già protette dalla normativa generale e, d'altra parte, nell'etichettatura viene spesso fatto riferimento a uno solo dei termini che costituiscono il nome della DOP.

2. Miglioramento della formulazione nella descrizione dei vini

Descrizione

Le informazioni di cui alla sezione B.1. Caratteristiche analitiche del prodotto passano alla sezione B.2. e la sezione B.1 è rinominata «B.1 Tipi di vino». Le informazioni di cui alla sezione B.2. Caratteristiche organolettiche passano alla sezione B.3 e la sezione B.2 è rinominata B.2 Caratteristiche analitiche del prodotto.

L'ordine delle informazioni è modificato, pur mantenendo i tre gruppi di vini protetti: «Generosos» (generosi), «Dulces naturales» (dolci naturali) e «Generosos de licor» (generosi liquorosi). Inoltre, sono migliorate le descrizioni.

Le sezioni B.1, B.2 e B.3 del disciplinare di produzione sono modificate senza incidere sul documento unico.

⁽¹⁾ G.U.L. 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

⁽²⁾ G.U.L. 347 dell'20.12.2013, pag. 671.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Giustificazione

Le descrizioni vengono ordinate più chiaramente e migliorate, separando i vini (solo generosi) dai vini liquorosi (generosi, dolci naturali e generosi liquorosi).

3. L'indicazione «dry» (secco) è soppressa.

Descrizione

Il tipo di vino «Dry» è rinominato «Pale Dry».

La modifica interessa il punto B.1 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Giustificazione

Si elimina la confusione causata dal fatto che il nome del tipo di vino è un descrittore del tenore di zucchero, ampiamente utilizzato nell'etichettatura di altri vini. Inoltre, nella pratica, la maggior parte dei marchi utilizza già la dicitura «Pale Dry» sulle proprie etichette.

4. Modifiche dei limiti analitici

Il tenore minimo di zuccheri dei vini generosi è ridotto da 5 a 4 g/l.

Il limite inferiore per il titolo alcolometrico dei «Pale Cream» e «Cream» è fissato a 15 % vol. (precedentemente era di 15,5 % vol.).

Il limite del tenore di zucchero tra «Pale dry» e «Pale Cream» è fissato in 50 g/l invece di 45.

È prevista un'eccezione per il titolo alcolometrico dei vini sottoposti a maturazione ossidativa.

Si aggiunge che, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente per i vini sottoposti a maturazione prolungata, questi possono presentare livelli di acidità volatile fino a 35 milliequivalenti per litro.

La modifica interessa il punto B.2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Giustificazione

L'abbassamento del limite per gli zuccheri si deve al fatto che anziché agli «zuccheri riduttori» (che comprendono un'altra serie di composti) si fa ora riferimento solo al tenore di glucosio e fruttosio, il che è tecnicamente più corretto.

Abbassando il titolo alcolometrico effettivo minimo dei «Pale Cream» e «Cream», tali vini sono equiparati al resto dei vini generosi liquorosi.

Il limite precedente per gli zuccheri tra «Pale dry» e «Pale cream» creava problemi per quanto riguarda il rispetto della regola generale di almeno 17,5 % vol. di alcole totale dei vini liquorosi per i vini con un titolo alcolometrico effettivo di 15 % vol. Sono stati spesso riscontrati campioni le cui analisi superavano (anche se leggermente) i limiti di tolleranza; il titolo alcolometrico potenziale di 2,5 % vol., infatti, equivale a 42,5 grammi di zucchero per litro. Fino a 45 grammi vi sono pochissimi margini di errore.

La maturazione ossidativa prolungata crea una naturale concentrazione di alcol per effetto della perdita di acqua durante il processo, da cui la deroga ai suoi limiti. Ad ogni modo, è prevista la salvaguardia dei limiti di legge attualmente in vigore.

La deroga per l'acidità volatile era già prevista nel disciplinare, ma si ricolloca nella sezione C.3 sull'invecchiamento o la maturazione per una migliore localizzazione.

5. Miglioramento della descrizione organolettica

Descrizione

Sono migliorate e sistematizzate le descrizioni organolettiche di ciascun tipo di vino.

La modifica interessa il punto B.3 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Giustificazione

Per ogni tipologia di vino vengono inclusi riferimenti visivi, olfattivi e gustativi che devono essere debitamente certificati dal comitato di degustazione.

6. **Migliora la formulazione del punto sulle pratiche enologiche specifiche**

Descrizione

Il titolo cambia leggermente da «PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE UTILIZZATE PER PRODURRE IL VINO E RESTRIZIONI IMPOSTE» a «PRATICHE SPECIFICHE PER LA PRODUZIONE E RESTRIZIONI IMPOSTE».

Inoltre:

1. La sezione C.1. Definizioni è soppressa.

Giustificazione

Le definizioni dei vari concetti sono riportate, se del caso, nelle sezioni e nei punti pertinenti.

2. È modificata la sezione C.2. Metodo di verifica:

- a) È rinumerata e diventa C.1. Vinificazione.

Giustificazione

Per motivi di organizzazione e adattamento del testo.

- b) Il riferimento ai limiti di produzione per i prodotti complementari è soppresso.

Giustificazione

Si basano sui limiti di legge.

- c) È inclusa la pratica dell'«asoleo» (esposizione al sole) e la possibilità di acidificazione con solfato di calcio, nei limiti della normativa vigente.

Giustificazione

Sono in tal modo incluse entrambe le pratiche tradizionali consentite dalla DOP «Jerez-Xérès-Sherry».

3. È aggiunta la sezione C.2 Fortificazione, che definisce la pratica e ne giustifica l'uso in ciascun tipo di vino.

Giustificazione

Migliore formulazione per tener conto delle pratiche consentite. Il termine «fortificazione» è utilizzato per sostituire il sinonimo impiegato in precedenza «alcolizzazione».

4. Nella sezione C.3. Invecchiamento o maturazione:

- a) Sono incluse le definizioni seguenti: maturazione, botti, maturazione biologica, fioretta, maturazione ossidativa, sistema di «criaderas y soleras», «sacas», «rocíos», «solera», «criadera», «cabeceos», sistema di «annata» e indicazione «Annata».

Giustificazione

Per definire chiaramente l'invecchiamento dei vini della DOP «Jerez-Xérès-Sherry».

- b) Il riferimento «barili in legno» diventa «botti di rovere».

Giustificazione

Allineamento alla terminologia del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione ⁽³⁾.

- c) È soppresso l'obbligo di tenere separati i vini a seconda del tipo di maturazione in questione: maturazione biologica o maturazione ossidativa.

⁽³⁾ GUL 149 dell'7.6.2019, pag. 1.

Giustificazione

Si tratta di una questione procedurale di controllo e non di una condizione del prodotto certificabile.

- d) È soppresso il riferimento al fatto che durante il processo di invecchiamento mediante maturazione biologica può ridursi il tenore alcolico dei vini, scendendo anche al di sotto del livello di 15 % vol.

Giustificazione

Non è applicabile, in quanto il prodotto deve soddisfare le condizioni quando è certificato dal produttore.

- e) È soppresso il riferimento al fatto che i vini devono essere invecchiati per almeno due anni.

Giustificazione

Si tratta di norme generali per i vini liquorosi che figurano come requisito nella descrizione dei vini dolci naturali e dei vini generosi liquorosi.

- f) Sono sopprese la quota per la fornitura del 40 % delle scorte di ciascun tipo di maturazione all'inizio della campagna e le altre norme relative alle quote (aumento delle scorte superiore al 10 %) ed è inserita una formula per il calcolo della durata media dell'invecchiamento.

Giustificazione

Questa modifica è giustificata dall'inserimento di una formula più specifica che consente di garantire una durata media minima dell'invecchiamento.

- g) È soppresso il riferimento all'invecchiamento dei vini protetti realizzato nelle cantine situate al di fuori della zona di maturazione.

Giustificazione

Non è applicabile in quanto le vecchie zone di maturazione e di produzione sono state unificate.

- h) È aggiunta una nuova indicazione per i vini con un periodo di invecchiamento particolarmente lungo: il Fino Viejo.

Giustificazione

In questo modo si disciplina una realtà esistente sul mercato, fissandone un invecchiamento minimo.

5. È modificata la sezione C.4. Cabeceos:

- a) Questa sezione è rinominata e diventa C.4. Cabeceos e prodotti complementari.
b) Il riferimento «alcole di vino» è sostituito da «alcole di origine vitivinicola».

Giustificazione

La modifica è giustificata sulla base dei prodotti consentiti dalla normativa vigente dell'Unione europea.

- c) È inserito il mosto parzialmente fermentato di uve appassite.

Giustificazione

Nel disciplinare vigente si fa riferimento a questo prodotto solo in relazione ai prodotti provenienti da Montilla-Moriles, che tuttavia possono anche essere originari della zona di produzione.

- d) La definizione di «vino colorato» è stata integrata dal riferimento al «color de Macetilla», una specialità tradizionale che soddisfa i requisiti della normativa applicabile ai vini liquorosi.

Giustificazione

Includere una specialità tradizionale.

- e) È incluso il mosto di uva concentrato tra i prodotti complementari.

Giustificazione

Sono state ampliate le possibilità, conformemente alle disposizioni della normativa vigente.

- f) Sono specificati nuovi prodotti, con l'indicazione di quali devono essere originari della zona.

Giustificazione

La modifica è giustificata dal fatto che sono stati inseriti nuovi prodotti, identificando quelli esentati dal requisito di provenienza dalla zona di produzione, conformemente alla normativa vigente.

Queste modifiche interessano il punto C del disciplinare di produzione e il punto 5.1 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

7. Nuova formulazione della sezione «zona delimitata»

1. È modificata la sezione D.1. Zona di produzione:

a) La sezione D.1. Zona di produzione è rinominata e diventa D.1. Zona delimitata.

Giustificazione

Il titolo della sezione è adeguato alle disposizioni della normativa in vigore.

b) Le attuali zone di produzione e di lavorazione sono unificate.

Giustificazione

Non vi sono differenze tra i requisiti per i prodotti ottenuti nell'attuale zona di produzione e quelli della zona di maturazione.

Le caratteristiche della zona geografica, specificate nella sezione G.- LEGAME CAUSALE TRA LA ZONA GEOGRAFICA E LA QUALITÀ DEI VINI, non presentano alcuna differenziazione – in termini di caratteristiche naturali, umane o specifiche dei vini – tale da giustificare la separazione delle zone di maturazione e di produzione precedentemente indipendenti.

c) Sono inclusi i vigneti di San José del Valle a ovest del meridiano a 5° 49' di longitudine a ovest di Greenwich.

Giustificazione

L'attuale comune di San José del Valle deriva da una scissione del comune di Jerez de la Frontera. I vigneti preesistenti devono essere inclusi nella zona delimitata.

d) Il riferimento all'uso di prodotti complementari che possono non essere originari della zona di produzione è spostato al capitolo H) Condizioni supplementari, nella sezione H.3. Prodotti non provenienti dalla zona delimitata.

Giustificazione

È logico inserirlo nella sezione H.3., che riguarda i prodotti non provenienti dalla zona.

2. È modificata la sezione D.2. Zona di maturazione:

a) Questa sezione è rinominata e diventa D.2. Unità geografiche minori nella zona delimitata.

Giustificazione

È modificata per adeguarla alla terminologia della legislazione in vigore.

b) Si fa riferimento a unità geografiche più piccole, tradizionalmente denominate «frazioni» (*pagos*), e si include un allegato nel quale sono elencate tutte le frazioni delimitate.

Giustificazione

Le frazioni costituiscono uno degli elementi chiave dell'identità dei vini Jerez. Tuttavia è solo nel 2015 che sono state completamente delimitate geograficamente, il che ha consentito di certificare l'origine delle uve a partire da allora.

3. È aggiunta la sezione D.3. Viti di Jerez Superior.

La classificazione delle viti come di «Jerez Superior» non è più limitata a determinati comuni (come indicato nel capitolo «Definizioni» del disciplinare vigente), ma è aperta all'intera zona delimitata e dipende da studi che saranno valutati da un comitato tecnico, precedentemente incluso nella sezione C.1.

Giustificazione

Ciò è giustificato dall'organizzazione redazionale del disciplinare e dal fatto che la limitazione a taluni comuni rappresenta una discriminazione tecnicamente ingiustificabile.

La modifica interessa il punto D del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

8. **Modifica della formulazione della sezione relativa alla produzione massima per ettaro**

Descrizione

1. È soppresso il riferimento agli 80 ettolitri di resa massima autorizzata.

Giustificazione

Le rese devono fare riferimento esclusivamente ai chilogrammi per ettaro.

2. I limiti di produzione specifici per i vigneti nei primi anni successivi all'impianto non cambiano, ma sono spostati al capitolo H) Condizioni supplementari.

Giustificazione

Migliore organizzazione delle informazioni.

3. È modificato il paragrafo che vieta l'utilizzo di tutte le uve provenienti da vigneti che superano la produzione massima consentita per la produzione dei prodotti protetti.

Giustificazione

Il testo viene completato indicando che tali uve si potranno utilizzare nella produzione di vini protetti solo dopo essere state trasformate in uno dei prodotti complementari descritti nella sezione C.4.

La modifica interessa il punto E del disciplinare di produzione e il punto 5.2 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

9. **Sono introdotte nuove varietà e di altre varietà viene migliorata l'indicazione**

Descrizione

1. Sono introdotte le seguenti varietà: Listán Blanco o Palomino Fino, Perruno, Beba e Vigiriega. Moscatel è sostituito da Moscatel de Alejandría.

Giustificazione

Da una parte, occorre distinguere tra la varietà Palomino (già compresa nel disciplinare di produzione) e la varietà Palomino Fino, in quanto diverse; è stato inoltre completato il nome della varietà Moscatel, indicando il nome corretto: Moscatel de Alejandría.

Dall'altra, Perruno, Beba e Vigiriega sono tutte varietà tradizionali della zona, utilizzate prima della comparsa della fillossera per produrre i nostri vini e che si vogliono recuperare.

2. È soppresso il requisito che almeno il 60 % delle uve del vitigno Palomino destinate alla produzione dei vini protetti provengano da vigneti della zona «Jerez Superior».

Giustificazione

Una volta equiparate le zone di produzione e di maturazione, e dal momento che vi sono zone in cui predominano i terreni sabbiosi, non è ragionevole mantenere questo requisito.

La modifica interessa il punto F del disciplinare di produzione e il punto 7 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

10. **Migliore formulazione della sezione relativa al legame**

Descrizione

È stata migliorata la formulazione e sono state riordinate le informazioni per giustificare adeguatamente il legame tra le caratteristiche del prodotto e la zona delimitata.

1. È rinominata la sezione G.1. Fattori umani, che diventa G.1. Fattori caratteristici della zona geografica.

Miglioramento dell'intera sezione. Si riuniscono in questa sezione i punti precedentemente denominati G.1. Fattori umani e G.2. Fattori naturali.

2. È rinominata la sezione G.2. Fattori naturali, che diventa G.2. Caratteristiche dei vini protetti dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico.

Nuova formulazione, che collega le caratteristiche dei vini all'ambiente.

3. È aggiunta la sezione G.3. Nesso causale tra l'ambiente geografico e le caratteristiche dei vini.

La modifica interessa il punto G del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica. In particolare, essa non annulla il legame, ma ne migliora semplicemente la formulazione.

Giustificazione

Miglioramento dell'intera sezione.

11. **Miglioramento e adeguamento della sezione relativa alle condizioni supplementari**

Descrizione

1. Il titolo della sezione «REQUISITI APPLICABILI DAL CONSEJO REGULADOR» diventa «CONDIZIONI SUPPLEMENTARI» e, in tutta la sezione, sono soppressi i riferimenti a requisiti procedurali o di normativa generale.

Giustificazione

L'attuale titolo «Requisiti applicabili dal Consejo Regulador» non è conforme ai modelli stabiliti dalla Commissione europea e non ha senso, a rigor di logica, che il disciplinare di produzione contenga i riferimenti ai requisiti eliminati.

2. È modificata la sezione H.1. Registrazioni: è soppresso l'elenco dettagliato delle registrazioni e si fa riferimento agli elenchi istituiti dal regolamento sul funzionamento del Consejo Regulador; inoltre, si definiscono le attività alle quali partecipano gli operatori che devono essere registrati presso il Consejo Regulador.

Giustificazione

La formulazione è stata modificata per adeguarla ai registri istituiti nelle norme di funzionamento del Consejo Regulador e per coerenza con la zona geografica unificata.

3. Nella sezione H.2. Requisiti per la produzione delle uve:

a) Il riferimento all'articolo 9 della legge 24/2003, del 10 luglio 2003, sulla vigna e sul vino è soppresso.

Giustificazione

È soppresso in quanto abrogato.

b) È stata abolita la possibilità di irrigazione delle viti destinate alla produzione di prodotti complementari.

Giustificazione

Adeguamento alla normativa.

c) È stata inserita una nuova sezione c) «Rese», precedentemente inserita nella sezione E) Produzione massima per ettaro.

Giustificazione

Riorganizzazione e miglioramento della formulazione.

4. È aggiunta la sezione H.3. Prodotti non provenienti dalla zona delimitata, comprendente i riferimenti all'alcole e al mosto di uve concentrato rettificato, nonché al mosto di uve appassite di Montilla-Moriles, precedentemente inserito nella sezione D.1.

Giustificazione

Migliore organizzazione delle informazioni.

5. È modificata la sezione H.3. Requisiti per le cantine registrate.

a) È rinumerata e diventa H.4. Requisiti per le cantine registrate.

Giustificazione

Organizzazione redazionale.

b) Il requisito relativo agli stock minimi delle cantine è soppresso.

Giustificazione

Non si tratta di un requisito che incide sulla qualità e crea una discriminazione ingiustificata.

c) È abolita la necessità di tenere le scorte di vini in fase di maturazione biologica appartenenti alle denominazioni di origine «Jerez-Xérès-Sherry» e «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» in spazi fisicamente delimitati.

Giustificazione

Si tratta di una questione procedurale di controllo e non di una condizione del prodotto certificabile.

Gli stock in fase di maturazione biologica a Sanlúcar de Barrameda sono vincolati esclusivamente alla denominazione di origine «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», sebbene parte di tali scorte, se non certificate come «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», possa essere utilizzata per la produzione di vini «Jerez-Xérès-Sherry».

d) Si consente alle cantine situate a Sanlúcar de Barrameda di utilizzare le loro scorte di vini in fase di maturazione biologica per la produzione di vini generosi o di vini generosi liquorosi.

Giustificazione

L'obiettivo è quello di avallare una pratica comune delle cantine di Sanlúcar de Barrameda.

6. È rinumerata la sezione H.4. Confezionamento ed etichettatura, che diventa H.5. Confezionamento ed etichettatura.

a) In generale, sono riordinate le informazioni ed è migliorata la formulazione, senza modifiche sostanziali del contenuto.

Giustificazione

Migliore organizzazione delle informazioni.

b) Si fa riferimento a un nuovo allegato 3 contenente tutta la normativa in materia di etichettatura, comprese le condizioni per l'uso delle indicazioni «Medium Dry» e «Medium Sweet».

Giustificazione

Migliore organizzazione delle informazioni e del controllo del prodotto.

- c) È stata aggiunta la sezione relativa all'obbligo di confezionamento nel luogo di origine, giustificandola con la necessità di tutelare la reputazione dei vini protetti rafforzando il controllo delle loro caratteristiche specifiche e della loro qualità. Al contempo, è stata modificata la possibilità di fornire vino sfuso alle industrie alimentari per l'uso come ingrediente, grazie all'autorizzazione del Consejo Regulador per determinati imballaggi.

Giustificazione

Rafforzare la giustificazione dell'obbligo di confezionamento all'origine e modificare la fornitura dei vini destinati all'industria alimentare da utilizzare come ingredienti nella fabbricazione di prodotti alimentari o bevande.

- d) La sezione relativa ai vini delle cantine della zona di produzione è soppressa.

Giustificazione

Una volta unificate le zone di produzione e di maturazione, non ha più senso.

- e) Sono incluse sezioni relative alle forniture destinate alle industrie alimentari autorizzate, alle strutture ricettive e alle vendite al pubblico presso gli uffici delle cantine registrate.

Giustificazione

Consentire al Consejo Regulador di stabilire procedure di commercializzazione tradizionali, adattate alle esigenze del settore.

La modifica interessa la sezione H del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica. In particolare, essa non introduce l'obbligo di imbottigliamento nel luogo di origine, già esistente, bensì ne migliora la giustificazione.

12. Aggiornare le informazioni sull'organismo di controllo

Descrizione

In questa sezione sono modificati la norma di riferimento, l'autorità competente e il link che fornisce informazioni sull'organismo di controllo delegato incaricato della verifica della conformità del disciplinare di produzione.

La modifica interessa il punto I del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Giustificazione

Aggiornamento delle informazioni.

13. Unità geografiche minori (allegato 2)

Descrizione

È rinominato l'ALLEGATO 2 «Elenco dei nomi di frazioni delimitate nella DOP 'Jerez-Xérès-Sherry'», che diventa «Elenco di frazioni della zona delimitata (unità geografiche minori)». L'elenco è stato completato con tutte le frazioni delimitate dal Consejo Regulador.

La modifica interessa l'allegato 2 del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Giustificazione

Allineamento della terminologia alla legislazione vigente.

L'elenco viene completato al fine di identificare la delimitazione geografica di tutte le unità geografiche minori dopo aver effettuato tale delimitazione nel 2015, anno a partire dal quale è possibile certificare l'origine delle uve.

14. Nuova formulazione dei requisiti in materia di etichettatura (allegato 3)

Descrizione

Il contenuto del suddetto allegato relativo alle zone di produzione dei vini che utilizzano le menzioni Chipiona, Chiclana e Trebujena, è soppresso. È aggiunto un nuovo ALLEGATO 3 Etichettatura dei vini protetti dalla denominazione «Jerez-Xérès-Sherry».

La modifica interessa il punto 3 del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Giustificazione

Una volta assimilate le zone di produzione e di maturazione, questo allegato non ha più senso. Il suo contenuto è stato pertanto sostituito con le norme di etichettatura. Sono state incluse le nuove indicazioni per l'etichettatura e sono state raggruppate quelle già esistenti nel disciplinare di produzione. Sono specificate le indicazioni obbligatorie quali il nome protetto, l'identificazione della cantina di provenienza e il tipo di vino, nonché le indicazioni facoltative quali il marchio, i riferimenti alle categorie in funzione del periodo di invecchiamento del vino, al colore, alla frazione e ad altri termini descrittivi, a condizione che siano conformi alla normativa vigente.

15. Sono incluse ulteriori disposizioni transitorie

Descrizione

Sono state stabilite disposizioni aggiuntive e transitorie in relazione a taluni requisiti del disciplinare di produzione.

Sono aggiunte al disciplinare di produzione e non incidono sul documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientra in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Giustificazione

L'attuazione di alcune modifiche del disciplinare richiede tempo.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

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

2. Tipo di indicazione geografica

DOP – Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

3. Vino liquoroso

4. Descrizione del vino (dei vini)

Vino liquoroso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini protetti sono: i vini generosi, con un tenore di zuccheri riduttori pari o inferiore a 4 grammi per litro, tra i quali rientrano i tipi di vino Fino, Amontillado, Oloroso e Palo Cortado; i vini dolci naturali, con un tenore di zuccheri riduttori pari o superiore a 160 grammi per litro, tra i quali rientrano i tipi Dolce, Moscatel e Pedro Ximénez; e i vini liquorosi, con un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5 % in volume e un tenore di zuccheri riduttori pari o superiore a 4 grammi per litro, tra i quali rientrano i tipi Pale Dry, Medium, Pale Cream e Cream.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1.

Pratica enologica specifica

Il limite massimo per la produzione dei vini protetti è di 70 litri di vino per 100 kg di uve. Le scorte totali di vini invecchiati devono essere immagazzinate in botti di rovere di capacità non superiore a 1 000 litri. Per poter essere messi in commercio, tutti i vini devono essere invecchiati per almeno due anni. Una volta completato l'affinamento – o durante il medesimo – i vini possono essere sottoposti a «cabeceos», ossia combinazioni con altri vini o con prodotti complementari autorizzati.

Nel caso della vinificazione secca, essa può essere acidificata con solfato di calcio, nei limiti della normativa vigente.

5.2. Rese massime

1.

11 428 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata dei vini protetti dalla denominazione di origine «Jerez-Xérès-Sherry» comprende i terreni situati nei comuni di Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija e San José del Valle, racchiusi nella zona delimitata a est dal meridiano a 5° 49' di longitudine a ovest di Greenwich e a nord dal parallelo a 36° 58' di latitudine nord.

Le frazioni riconosciute come unità geografiche minori, nonché la loro esatta delimitazione, si possono consultare all'indirizzo seguente: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/pagos>

7. Varietà principale/i di uve da vino

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

8. Descrizione del legame/dei legami

La comparsa dei lieviti della fioretta e del sistema di «soleras» ha una radice storica, legata all'antichissima attività vitivinicola del «Marco de Jerez» (regione di produzione dello Jerez). Dopo la comparsa della fillossera sono state selezionate le varietà di vite con il miglior adattamento alle condizioni climatiche della zona e alle «albarizas», marne morbide con una grande capacità di ritenzione dell'umidità. Le pratiche agricole sviluppate in vigna e in cantina hanno dato vita a vini di grande personalità e diversità; alcuni più giovani, chiaramente espressivi del terroir, altri più invecchiati, fortemente influenzati dalle condizioni ambientali delle cantine e dalla loro particolare posizione nella zona.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro giuridico di riferimento

Nella normativa nazionale.

Tipo di condizione supplementare

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

Per garantire la conservazione delle caratteristiche e della qualità particolari dei vini e per evitare potenziali alterazioni organolettiche derivanti dal trasporto verso altre zone, l'imbottigliamento deve avvenire obbligatoriamente all'interno della zona di produzione delimitata.

Quadro giuridico di riferimento

Nella normativa nazionale.

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione

L'etichettatura dei vini protetti deve essere conforme alle disposizioni della normativa applicabile e all'allegato 3 del disciplinare di produzione, per quanto riguarda le indicazioni sia obbligatorie sia facoltative.

Le bottiglie devono recare i sigilli di qualità rilasciati dal Consejo Regulador o controetichette recanti un segno distintivo e un codice alfanumerico identificativo, conformemente alle norme stabilite dal medesimo. Indicazione facoltativa dell'unità geografica più ampia: «Andalusia»

Link al disciplinare del prodotto

<https://lajunta.es/3vpji>
