vinetur

La DOP Jerez rebaja al 14% el grado mínimo de Fino y Pale Cream

El nuevo pliego también reduce el rendimiento máximo autorizado e incorpora más pagos reconocidos

miércoles 26 de agosto de 2026



El Diario Oficial de la Unión Europea ha publicado la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry», tramitada con arreglo al artículo 5,

apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión.

La modificación introduce cambios con efecto directo sobre la producción amparada por la DOP. El primero afecta al grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de las categorías Fino y Pale Cream, que pasa del 15% al 14%.

El segundo cambio reduce el rendimiento máximo autorizado. La cifra baja de 14.285kg/ha a 12.570kg/ha y su aplicación queda fijada a partir de la campaña 2028/29, de acuerdo con la publicación de la Unión Europea.

Además, el pliego incorpora nuevos pagos. La inclusión de estos nombres territoriales amplía la relación de pagos reconocidos dentro de la denominación y tiene efectos sobre el uso de indicaciones vinculadas al origen de la uva en los vinos protegidos por esta figura de calidad.

El pliego de condiciones es el texto que fija los requisitos de elaboración, producción y presentación de los vinos amparados por la DOP. Por eso, cualquier ajuste en sus parámetros tiene efectos inmediatos en el cumplimiento normativo de bodegas y viticultores. En este caso, la rebaja del grado mínimo en Fino y Pale Cream puede influir en decisiones de elaboración, mientras que el nuevo tope de rendimiento obliga a revisar la planificación del viñedo desde la campaña señalada.

Para el sector de las bebidas, la modificación afecta a una denominación con peso en el mercado del vino de Jerez y puede tener consecuencias en la gestión de existencias, la compra de uva, la clasificación de producto y el uso comercial de determinadas menciones geográficas. También introduce nuevas referencias que deberán incorporarse a los controles internos de las bodegas que operan bajo esta DOP.