

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «CONDADO DE HUELVA».

A) NOMBRE PROTEGIDO.

El nombre de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Condado de Huelva».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Según el procedimiento seguido en su elaboración, los distintos tipos de vinos del Condado de Huelva pueden agruparse del siguiente modo:

- Categoría vitícola 1, Vinos: los que pertenecen a la Parte II del Anexo VII, del Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007 y se encuentran los siguientes:

- a) Vinos blancos, tintos y rosados: que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces, según el contenido en azúcar residual, de acuerdo con la normativa vigente
- b) Vinos generosos, entre los que se encuentran los tipos Condado Pálido o Fino, Condado Viejo u Oloroso, Amontillado y Palo Cortado.

- Categoría vitícola 3, Vinos de Licor: los que pertenecen a la Parte II del Anexo VII, del Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007 y se encuentran los siguientes:

- a) Vinos generosos, entre los que se encuentran los tipos Condado Pálido o Fino, Condado Viejo u Oloroso, Amontillado y Palo Cortado.
- b) Vinos generosos de licor, entre los que se encuentran los tipos Pale Dry, Pale Cream, Medium, Cream.
- c) Vinos de licor dulces, entre los que se encuentran los tipos Dulce, Mistela, Pedro Ximénez y Moscatel.

B.1. Características analíticas.

Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Condado de Huelva» son los siguientes:





VINOS BLANCOS		
Tipo de Vino	Alcohol Adquirido (% vol.)	Azúcares Reductores (g/l)
Joven	10-12,5	<5
Condado de Huelva	10-14,5	*
Tradicional	10-14,5	<5
VINOS GENEROSOS		
Tipo de Vino	Alcohol Adquirido (% vol.)	Azúcares Reductores (g/l)
Condado Pálido o Fino	15-17	<5
Condado Viejo u Oloroso	16-22	<5**
Amontillado	16-22	<5**
Palo Cortado	16-22	<5**
VINOS GENEROSOS DE LICOR		
Tipo de Vino	Alcohol Adquirido (% vol.)	Azúcares Reductores (g/l)
Pale Dry	15-22	5-45
Pale Cream	15-22	45-115
Médium	15-22	5-115
Cream	15-22	115-140
VINOS DE LICOR DULCES		
Tipo de Vino	Alcohol Adquirido (% vol.)	Azúcares Reductores (g/l)
Pedro Ximénez	15-22	>150
Dulce	15-22	>45
Moscatel	15-22	>150
Mistela	15-22	>150
VINOS TINTOS Y ROSADOS		
Tipo de Vino	Alcohol adquirido (% vol.)	Azúcares reductores (g/l)
Joven	11-14	*
Roble	11-14	*
Crianza	11-14,5	*
Reserva	12-14,5	*
Gran Reserva	12-14,5	*

* Los tipos de vinos Condado de Huelva Blanco, Tintos y Rosados dependiendo del contenido en azúcar, pueden ser: «seco», si es inferior o igual a 4 gramos por litro; «semi- seco», si es superior a 4 gramos por litro e inferior a 12 gramos por litro; «semidulce», si es igual o superior a 12 gramos por litro e inferior a 45 gramos por litro; o «dulce», si es superior o igual a 45 gramos por litro.

** El tipo de vino «Condado Viejo u Oloroso», «Amontillado» y «Palo Cortado», como consecuencia de los procesos de concentración asociados a la crianza oxidativa podrá alcanzar un contenido de azúcares reductores de hasta 9 gramos por litro, siempre que el contenido de acidez total expresada en gramos por litro de ácido tartárico no sea inferior en más de 2 gramos por litros al contenido de azúcares reductores.





B.2. Características Organolépticas.

Según las características de las uvas utilizadas y el procedimiento seguido en su elaboración, se distinguen los siguientes tipos de vinos:

B.2.1. Vinos blancos:

- Joven: Vino de color amarillo pálido a dorado pálido. Aromas frutales como manzana verde y florales. En boca acidez perceptible.
- Condado de Huelva: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas frutales como fruta de hueso. En boca acidez perceptible.
- Tradicional: Color amarillo pajizo a dorado. Aromas frutales, como fruta de hueso. En boca ligeramente ácido.

B.2.2. Vinos generosos:

- Condado Pálido o Fino: Color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas propios de la crianza como puede ser la levadura. En boca ligeramente amargo y salino.
- Condado Viejo u Oloroso: Color de oro viejo a caoba oscura. Aroma a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz. En boca persistente pudiendo aparecer untuosidad.
- Amontillado: De color dorado a caoba. Aroma a frutos secos, con final a madera por su doble crianza biológica y oxidativa. En boca levemente ácido, amargo y persistente.
- Palo Cortado: De color castaño a caoba. Con aromas a frutos secos y madera. En boca muy intenso y persistente.

B.2.3. Vinos generosos de licor:

- Pale Dry: Color amarillo pálido a dorado. De aroma de intensidad media a levaduras. Boca potente, sabroso y abocado a semidulce.
- Pale Cream: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas a crianza biológica como pueden ser la levadura.
- Médiun: Vino de color ámbar a caoba intensa. Aroma propios de la crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.
- Cream: Color oro viejo hasta caoba intensa. Aroma a crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación. Denso en boca.

B.2.4. Vinos de licor dulces:

- Dulce: Vista: de color dorado a caoba intenso. Con aromas frutales. En boca denso.
- Pedro Ximénez: De color caoba a caoba intenso o azabache. Aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón. En boca muy denso.
- Moscatel: De color ámbar a caoba intenso. Con aromas propios de la variedad como son las notas florales o frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación. En boca ligeramente ácido y denso.
- Mistela: De color dorado a caoba intenso. Aromas frutales. En boca denso.

B.2.5. Vinos tintos:

De color cereza a rojo teja. Intensidad olfativa y frutal perceptible, pudiendo presentar aromas herbáceos de ligeramente perceptible a perceptible. En boca intensidad gustativa perceptible, acidez perceptible, con astringencia y densidad perceptible.





B.2.6. Vinos rosados:

Color rosado pálido a rosado rojizo, en nariz frutal y floral, en boca intensidad gustativa perceptible, acidez, amargor y astringencia ligeramente perceptible.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS UTILIZADAS PARA ELABORAR EL VINO Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Definiciones.

a) Definiciones relativas a la producción de uva:

- Zona de Producción: es la zona geográfica delimitada en el apartado D.1. en la que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos.

- Albarizas: Suelos alcalinos arenosos de color blanquecino, ricos en caliza y de buena permeabilidad.

- Arenas: suelos arenosos, ácidos o neutros, generalmente silíceos con un porcentaje de arenas finas en torno al 75%. Son suelos de muy buena permeabilidad.

- Barros: suelos arcillo-arenosos, corresponden a los suelos rojos mediterráneos, en una proporción de en torno al 45% de arcilla y alrededor del 42% de arenas finas.

b) Definiciones relativas al proceso de elaboración y crianza/envejecimiento:

- Vinificación: Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir de los mostos de uva.

- Crianza: Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante el cual desarrolla caracteres especiales.

- Velo de Flor: capa o película flotante de levaduras de levaduras típicas que se desarrolla de forma espontánea sobre la superficie libre del vino.

- Encabezado: Incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol vínico.

- Sistema dinámico de crianza en vinos: Denominado sistema de criaderas y soleras, que consiste en sacas periódicas del vino que se encuentra en las botas o bocoyes y las correspondientes reposiciones con vinos de las criaderas más jóvenes.

- Sistema estático de crianza en vinos: Denominado sistema de añadas, que consiste en el envejecimiento de los vinos en botas o bocoyes sin que se realicen mezclas de vinos de diferentes vendimias.

- Crianza Biológica: Crianza de los vinos que envejecen bajo velo de flor.

- Crianza Oxidativa: Crianza de los vinos que envejecen mediante la acción del oxígeno.

- Bocoy: Barrica de madera de capacidad inferior a mil litros tradicional de la zona.

- Cabeceo: Mezcla o combinación de distintos vinos o bien de estos con productos complementarios.

C.2. Elaboración.

1. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

2. Para los vinos generosos la graduación alcohólica volumétrica natural será como mínimo de 10,5% vol.

3. En la elaboración de los Pedro Ximénez y Moscatel, podrán utilizarse mostos concentrados rectificadas y vino seco de las variedades Zalema, Palomino Fino, Listán del Condado y Garrido Fino, siempre que en su conjunto no representen más del 30% del total del producto final, y que la proporción de vino seco añadido de dichas variedades, distintas a la que da nombre al vino, no represente más del 15% del total del producto final.





4. De conformidad con lo previsto en el anexo VII, parte II, punto 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, para los vinos de licor, está permitido:

- La utilización de mosto de uva o la combinación de éste con vino en la elaboración de los vinos Pedro Ximénez, Moscatel, Mistela y Vino dulce; y

- La utilización de mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas, la utilización de mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de calor, que se ajuste, exceptuando por esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado, y la utilización de mosto de uva concentrado en la elaboración de los vinos generosos de licor.

C.3. Crianza y envejecimiento.

1. Los vinos blancos protegidos por esta Denominación de Origen y definidos en el punto B que se sometan a envejecimiento o crianza cumplirán las siguientes normas:

a) En los vinos blancos «Condado de Huelva», el proceso de envejecimiento se realizará en depósitos aéreos y/o botas o bocoyes de madera de roble, con capacidad máxima de 650 litros, durante un período mínimo de un año.

2. En los vinos generosos y generosos de licor, la crianza biológica y oxidativa, singular de este tipo de vinos, se realizará por el sistema clásico de criaderas y solera o por el sistema de añadas en botas o bocoyes de madera de roble debidamente envinadas, con capacidad máxima de 1000 litros, durante un período de tiempo de vejez promedia de al menos dos años. Como indicador de calidad de la crianza dinámica y estática, para garantizar que no se desvirtúe la calidad de las soleras por exceso de «sacas» y «rociados», se establece que de las existencias de los vinos generosos y generosos de licor en crianza, solo se podrán expedir por cada bodega y campaña hasta un máximo de un 40% de las existencias declaradas al inicio de la campaña, más los vinos criados adquiridos en la zona durante la campaña.

3. Los vinos protegidos por esta Denominación de Origen y definidos en el punto B que se sometan a envejecimiento cumplirán las siguientes normas:

a) Para la indicación «Roble», el proceso de envejecimiento será por un plazo no inferior a tres meses en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros.

b) Para la indicación «Crianza», el proceso de envejecimiento será por un plazo no inferior a 2 años para los vinos tintos y de 18 meses en el caso de los blancos y rosados, contados a partir del 1 de noviembre del año de vendimia, de los que al menos 6 meses habrán permanecido en barricas de madera de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros.

c) Las indicaciones «Reserva» y «Gran Reserva», solo se podrán utilizar en vinos que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades tanto organolépticas como físico- químicas debido a un proceso de envejecimiento concreto, que habrá que ajustarse a las siguientes normas establecidas:

1.º Para la indicación «Reserva»:

- En el caso de los vinos tintos se establece un periodo mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, con un periodo mínimo de envejecimiento de doce meses en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros, y en botella el resto del período.

- En el caso de los vinos blancos y rosados se establece un periodo mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, con un periodo mínimo de envejecimiento de seis meses en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros, y en botella el resto del período.

2.º Para la indicación «Gran Reserva»:

- En el caso de los vinos tintos se establece un periodo mínimo de envejecimiento de sesenta meses, de los que habrán permanecido al menos dieciocho meses en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros, y en botella el resto del periodo.





- En el caso de los vinos blancos y rosados se establece un periodo mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido al menos seis meses en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros, y en botella el resto del periodo.

C.4. Otras indicaciones.

Las indicaciones «cosecha», «añada», u otras equivalentes, se aplicarán exclusivamente a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vinos de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen del mosto o vino de la cosecha a que se refiere forme parte en una proporción mínima del 85%.

C.5. Productos complementarios.

Son productos complementarios autorizados para la elaboración de los vinos protegidos los siguientes:

- Alcohol de vino cuyo grado alcohólico adquirido es igual o superior al 95 % vol. e igual o inferior al 96 % vol. de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 3, letra f), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

- Alcohol neutro de origen vínico, incluido el alcohol producido por destilación de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 96 % vol. de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 3, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

- Mosto de uva concentrado rectificado, tal y como aparece definido en el anexo VII, parte II, punto 14 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

- Vino de color. Mezcla de vino con arropo, definido éste como el producto obtenido de la cocción del mosto de uva fresca mediante la acción del fuego directo. Salvo por la acción del calor, ha de cumplir el resto de los requisitos de un mosto de uva concentrado de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 13 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre. Sólo se podrá utilizar en vinos dulces.

- Mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 3, letra f), apartado iii) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

- Mosto de uva concentrado obtenido por aplicación directa de calor, que se ajuste, exceptuando por esta operación, a la definición de mosto de uva concentrado, de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 3, letra f), apartado iii) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre, y

- Mosto de uva concentrado, de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 3, letra f), apartado iii) del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.

Todos estos productos complementarios habrán de cumplir con las especificaciones establecidas en cada caso por la normativa comunitaria en vigor.

D) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción, crianza y envejecimiento de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva» está constituida por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en los términos municipales de Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma





del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, todos de la provincia de Huelva.

E) RENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN, MÁXIMO POR HECTÁREA.

1. La producción máxima por hectárea será de 12.000 kg de uva, excepto para la variedad Zalema que se establece una producción máxima por hectárea de 18.000 Kg de uva.
2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Denominación de Origen.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO.

1. La elaboración de los vinos blancos, generosos, generosos de licor y vinos de licor dulces protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades: Zalema, Palomino Fino, Listán del Condado, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo Pedro Ximénez, Colombard, Sauvignon Blanc, Verdejo y Chardonnay. De ellas se considera principal la variedad Zalema.
2. La elaboración de los vinos tintos y rosados protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades: Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

G) RELACIÓN CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS.

El vínculo entre la zona geográfica del Condado de Huelva y la calidad de los vinos producidos en ella está acreditado oficialmente desde el año 1932, al que se remonta su protección como denominación de origen en virtud del Estatuto del Vino, siendo publicado su primer Reglamento en el año 1964. En los puntos siguientes se reseñan los factores fundamentales implicados.

G.1. Factores humanos.

El inicio fehaciente y documentado de la historia del cultivo de la vid por esta zona onubense denominada «El Condado» hay que fecharlo en el siglo XIV, si bien existen legendarias referencias de los intercambios llevados a cabo entre los tartessos y los griegos, de partidas enviadas a Roma y de la tolerancia de los musulmanes con el cultivo y elaboración del vino.

Los vinos del Condado de Huelva se caracterizan fundamentalmente por el medio natural donde se producen y envejecen, influenciados de forma notable y singular por la proximidad al Parque Nacional de Doñana, considerado como uno de los pulmones de Europa, y siendo la zona del Condado de Huelva denominada «Entorno de Doñana».

Los vinos generosos y generosos de licor se envejecen por el tradicional sistema de criaderas y soleras, donde se disponen las botas o bocoyes de roble americano en cachones de forma piramidal, en donde la hilera de estas botas o bocoyes que se encuentran más cerca del suelo se denomina solera y es de donde se realizan las sacas, una vez realizadas estas sacas se reponen estas soleras con el vino que se encuentra en la hilera inmediatamente superior denominada primera criadera y así sucesivamente.

Las botas y bocoyes de roble americano utilizadas en el Condado de Huelva desempeña un papel fundamental en la mejora cualitativa de los vinos durante el envejecimiento. La porosidad del roble es la adecuada para permitir el contacto del vino con el oxígeno del aire, facilitando la oxidación que favorece el añejamiento. La penetración del oxígeno a través de la madera, está calculada en 25 cm³ por litro en un año. Todo ello depende del espesor y la naturaleza de la madera.

Durante el envejecimiento se producen cambios en la composición química del vino envejecido que van a determinar los cambios en las características. Los fenómenos implicados incluyen evaporación,





extracción directa de la madera, reacción entre los componentes de la madera y el vino a envejecer, reacciones entre los compuestos de vinos a envejecer y procesos químicos como oxidación e hidrólisis.

La arquitectura de las bodegas, donde se realiza el envejecimiento está acondicionada para mantener una temperatura entre 15-22 °C durante todo el año, una humedad relativa lo mas alta posible, entre el 60% y 80% una buena ventilación y una orientación adecuada, consiguiéndose todo ello con techos altos, ventanas bien orientadas y un regado de los suelos de albero en las fechas de altas temperaturas, encaminado todo ello a establecer el microclima exigido para el desarrollo óptimo del envejecimiento de nuestros vinos.

G.2. Factores naturales.

a) Orografía y suelo.

El Condado de Huelva, pertenece a la depresión del Guadalquivir, situada en el cuadrante Suroriental de la provincia de Huelva, desde las estribaciones de la Sierra de Aracena hasta la costa, lindando con el Parque Nacional de Doñana.

La zona de elaboración y envejecimiento del vino se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados, con pendiente nunca superiores al 17%, entre altitudes comprendidas entre los 50 y los 180 m de Sur a Norte, existiendo uniformidad en los suelos como consecuencia de la composición de la roca madre.

b) Clima.

La situación geográfica del Condado de Huelva justifica su pertenencia al ámbito climático mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos que se perciben en sus vinos. Por tal motivo su clima es relativamente húmedo.

La media de las temperaturas máximas es bastante estable, 22,5 °C.

La media de las temperaturas mínimas oscila entre 9,8 °C y 11,9 °C.

La temperatura media anual oscila entre los 15,8 °C y 16,9 °C.

El régimen pluviométrico es variable, oscilando entre 810 mm y los 716 mm.

El índice de insolación medio es de 3.000 a 3.100 horas de sol efectivo.

La humedad relativa oscila entre el 60% y el 80%.

H) MEDIDAS COMPLEMENTARIAS

Serán aplicables los requisitos siguientes establecidos por el Consejo Regulador, como organismo encargado de la gestión y defensa de la Denominación de Origen, en virtud de la normativa nacional y autonómica.

H.1. Registros.

1. Los productores de uva apta y las bodegas, además de cumplir los requisitos anteriormente establecidos, y de someterse al preceptivo sistema de control, deben estar inscritos en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen:

a) De Viñas.

b) De Bodegas de Elaboración de Vinos.

c) De Bodegas de Almacenamiento de Vinos.

d) De Bodegas de Crianza o Envejecimiento de Vinos.





e) De Bodegas de Embotellado y Envasado de Vinos.

2. La inscripción en estos Registros no exime a los operadores de la obligación de inscribirse en cualquier otro Registro que resulte preceptivo para la actividad de que se trate en cada caso.

H.2. Requisitos aplicables a la producción de uva.

1. Las prácticas de cultivo serán en todo momento respetuosas con el medio natural y en particular evitarán la contaminación del agua del suelo.

2. La densidad de plantación será de 1.950 cepas/hectárea como mínimo y de 4.000 cepas/hectárea como máximo.

3. La poda de las variedades recogidas en el punto F se realizará por los siguientes sistemas tradicionales:

a) Formas libres: «Poda en vaso».

b) Formas apoyadas: «Vara y pulgar» y «De doble vara o cordón».

4. El Consejo Regulador, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, y en el artículo 21.2.d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, regulará el riego anualmente mediante normas objetivas, pudiendo autorizarlo para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta, con el objetivo de garantizar la calidad de la uva para la vinificación. En todo caso se establece como fecha límite para la realización riegos, hasta veinte días antes del inicio de vendimia.

No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería competente en materia de agricultura la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido.

5. La vendimia se realizará dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana capaz de obtener la graduación alcohólica volumétrica natural mínima establecida en el punto B.

6. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva vendimiada para que éste se realice sin deterioro de su calidad.

7. Las plantaciones mixtas que se quieran inscribir en los Registros del Consejo Regulador, deben tener una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

H.3. Requisitos aplicables a la crianza y/o envejecimiento.

1. Las bodegas que se dediquen a la crianza biológica y/o crianza oxidativa de vinos generosos y generosos de licor deberán tener en bodegas unas existencias mínimas en crianza de 200 hl de vino.

2. Las bodegas que se dediquen al envejecimiento de vinos tintos, deben tener unas existencias mínimas de 18 hl de vino en proceso de envejecimiento.

H.4. Requisitos aplicables al etiquetado y envasado.

1. En las etiquetas de vinos embotellados y envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», , además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable. Asimismo, opcionalmente de conformidad con el artículo 120, apartado 1, letra g), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 los vinos amparados podrán llevar en la etiqueta una referencia al nombre de una unidad geográfica menor o más amplia que la zona amparada por la denominación de origen, entendiéndose por ello el nombre de los términos municipales que se encuentran dentro de la zona de producción como unidades geográficas menores y la referencia a Andalucía como unidad geográfica más amplia. Así mismo, como unidad geográfica menor, se podrá hacer





alusión al Parque Nacional de Doñana en el etiquetado de los vinos que se produzcan en Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera y Moguer.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser comprobadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Pliego de Condiciones.

3. Cualquiera que sea el tipo de envasen que se expidan los vinos para el consumo, que deberá ser conforme en todo caso con la legislación vigente, éstos irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

H.5. Otros requisitos.

1. Cualquier bodega o establecimiento inscrito que disponga de algún producto vitivinícola que reúna las condiciones exigidas para la obtención de un producto protegido por la Denominación de Origen, por una parte, y de productos que no respondan a dichas condiciones, por otra parte, asegurará la vinificación, el envejecimiento y/o crianza, en su caso, y el almacenamiento, por separado, sin lo cual el vino elaborado no podrá ser amparado por la Denominación de Origen.

2. Los productos complementarios definidos en el apartado C.5 no tienen necesariamente que tener su origen en la zona delimitada, a excepción del vino utilizado para la obtención del «vino de color». Igualmente, es posible la utilización del mosto obtenido de las uvas pasificadas de la variedad Pedro Ximénez al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vínico para prevenir la fermentación, procedente de la región de «Montilla-Moriles».

I) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) n° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la Organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 y (CE) n° 1234/2007.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071-Sevilla.

Teléfono: 955032278.

e-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <https://lajunta.es/4mpdb>

Las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del producto, tanto durante la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

