

**Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2019/C 379/08)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Condado de Huelva»

Número de referencia: PDO-ES-A1485-AM02

Fecha de comunicación: 30.8.2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Introducción en el pliego de condiciones de los términos tradicionales «Fino» y «Oloroso»**

*Descripción y motivos*

Descripción

La modificación que se solicita consiste en la introducción en el pliego de condiciones de los términos tradicionales «Fino» y «Oloroso», que definen unos vinos de crianzas biológica y oxidativa envejecidos por el sistema de criaderas y soleras, tradicionales en la zona del Condado de Huelva.

El Pliego de Condiciones actual recoge estos dos tipos de vinos con otras menciones («Pálido» y «Viejo»), pero encontramos los términos «Fino» y «Oloroso» en numerosos documentos comerciales, tales como listas de precios, etiquetas, publicidad, libros de bodega, albaranes y facturas, etc., desde finales del siglo XIX hasta los años 60 del siglo XX, documentación que hace que su uso deba considerarse tradicional. Dicho uso no se ha perdido en el lenguaje común, y las menciones han llegado hasta nuestros días a pesar de no encontrarse en el pliego de condiciones.

Justificación

El Condado de Huelva es reconocida como zona de producción de vinos de excepcional calidad con la protección de «Huelva» como denominación de origen en 1933, mediante la Ley del Estatuto de la Viña y el Vino, junto con otras prestigiosas denominaciones de origen andaluzas como «Jerez», «Xerez» o «Sherry», «Málaga», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», «Montilla» y «Moriles». Es en 1962 cuando se constituye el Consejo Regulador y por Orden de 27 de diciembre de 1963 se aprueba el primer Reglamento de la Denominación de Origen, en cuyo artículo 3 se enumeran los vinos amparados por la Denominación de Origen, entre los que se encuentran los vinos «Finos» y «Olorosos».

Cabe decir, que la historia vitivinícola del Condado de Huelva es mucho más antigua, existen inicios culturales de la elaboración de los vinos antes de la presencia romana, y hay hallazgos de ánforas que servían para el transporte y envasado de vinos de la colonización fenicia.

Ya en el siglo XVIII, en los archivos municipales de Villalba del Alcor y Manzanilla consta que el vino de la comarca era transportado en botas, sobre carros, en el río Tinto, y allí pasaban a bordo de grandes barcazas que lo llevaban al puerto de Moguer y desde allí hacia municipios de la provincia hermana de Cádiz, entre otros, dadas las características similares de los vinos tradicionales que se elaboran en el sur de la península.

A lo largo del siglo XIX y XX, la elaboración de estos tipos de vinos es muy relevante entre las bodegas del Condado de Huelva, como así lo demuestra, ya se ha dicho antes, la documentación histórica, listas de precios, albaranes, facturas, libros de bodega o incluso las etiquetas de los vinos, de los que hay decenas de ejemplos.

<sup>(1)</sup> DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

El uso de los términos tradicionales se perdió a causa de un recurso interpuesto por varias entidades contra la resolución del Ministerio de Agricultura de 27 de diciembre de 1963, ampliada el 30 de abril de 1964, sobre aprobación del Reglamento de la D.O. «Huelva» y de su Consejo Regulador, en la que el Consejo Regulador no se personó por falta de recursos económicos.

El recurso al que se alude fue interpuesto basándose en la normativa vigente en aquel momento, el Consejo Regulador de la D.O. «Condado de Huelva» entiende que la normativa europea vigente al día de la fecha posibilita esta solicitud en defensa de su derecho a utilizar estos términos tradicionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Denominación del producto**

Condado de Huelva

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de Origen Protegida

**3. Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3. Vino de licor

**4. Descripción del (de los) vino(s)**

*Vino blanco*

En los blancos dependiendo del proceso de elaboración, del contenido en azúcar y envejecimiento tenemos los vinos Jóvenes, los Tradicionales y los Condado de Huelva. Van de un color pajizo brillante con tonalidades verdosas a un amarillo más intenso, con aromas a frutas frescas y a hierbas silvestres, ligero e intenso en boca.

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

*Vino tinto*

Dependiendo del tiempo y método de crianza se clasifican en Joven, Roble y Crianza.

Son vinos de un color cereza con ribetes granates, con un complejo aromático potente y elegante. En boca es sabroso y concentrado.

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

*Vino tinto «reserva» y «gran reserva»*

Dependiendo del tiempo y método de crianza se clasifican en:

Reserva: Color cereza. Aroma potente y especiado. En boca sabroso y potente.

Gran Reserva: Color cereza oscuro. Aroma mineral, complejo y elegante. En boca sabroso, carnoso y potente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

*Vino de licor*

Caracterizados por el sistema de crianza, que puede ser dinámico (criaderas y soleras) o estático (añadas), por el tiempo de envejecimiento y por el contenido en azúcar. Se clasifican en Generosos, Generosos de Licor y De licor dulces (incluyendo las Mistelas). Los Generosos son secos, de crianza biológica u oxidativa, color amarillo pálido a caoba oscuro, aroma punzante y salino a muy potente recuerdo a frutos secos, persistencia en boca. Los Generosos de Licor van de secos a dulces, color amarillo pálido hasta caoba, de ligeros a muy densos, aromas frutales, a caramelo tostado, de secos a dulces y untuosos. Las Mistelas, de color oscuro, con aromas a fruta macerada y cremosos en boca.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

*Vino de licor «Condado Viejo» u «Oloroso»*

Vino de licor de variedades blancas, con color de ámbar a caoba. Aroma potente con recuerdo a almendra tostada. En boca amargoso y concentrado de gran intensidad.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	17
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas esenciales

#### Práctica enológica específica

La zona de producción es la zona geográfica donde se encuentran los viñedos inscritos en suelos de tipo Albarizas, Arenas y Barros. Tras la vinificación, los vinos, pueden ser destinados a crianza biológica y oxidativa, bien por un sistema dinámico, denominado sistema de criaderas y soleras, o, un sistema estático, denominado.

sistema de añadas. Durante la crianza biológica o bajo velo de flor, se forma una capa o película flotante de levaduras en la superficie libre del vino. En la crianza oxidativa, los vinos envejecen mediante la acción del oxígeno. Otra práctica es el cabeceo, que consiste en la mezcla o combinación de distintos vinos o bien de estos con productos complementarios.

#### Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción del mosto se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kgs de vendimia. En la elaboración del Pedro Ximénez y Moscatel, podrán utilizarse mosto concentrado y vino seco de las variedades Zalema, Palomino Fino, Listán y Garrido Fino, siempre que en su conjunto no represente más del 30 % del total del producto final, y que la proporción de un vino seco añadido de dichas variedades no represente más del 15 % del total del producto. El proceso de crianza/envejecimiento se realizarán en botas y/o bocoyes de 650 litros de capacidad máxima para los vinos blancos y en barricas de 330 litros de capacidad máxima para los tintos.

#### Práctica de cultivo

Las prácticas de cultivo serán en todo momento respetuosas con el medio natural y en particular evitarán la contaminación del agua y del suelo. La densidad de plantación será de 1 950 cepas/hectárea como mínimo y 4 000 cepas/hectárea como máximo. La poda podrá ser en formas libres, poda en vaso, y/o formas apoyadas, vara y pulgar, y/o, doble vara o cordón. 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.

### b. Rendimientos máximos

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

## 6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción comprende los municipios 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.

La zona de crianza y envejecimiento está constituida por los términos municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

## 7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

LISTAN DEL CONDADO

ZALEMA

TEMPRANILLO

SYRAH

SAUVIGNON BLANC

PEDRO XIMENEZ

PALOMINO FINO

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MERLOT

GARRIDO FINO

COLOMBARD

## 8. Descripción del (de los) vínculo(s)

### Vínculo

Esta DOP pertenece a la depresión del Guadalquivir, se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados. El clima pertenece al ámbito mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos que se perciben en sus estilos de vino, influenciados por la proximidad al Parque Nacional de Doñana, unido al saber hacer tradicional de la zona. Los vinos de licor, entre ellos los generosos, por los tradicionales sistemas de criaderas y solera, y estático, donde el manejo de botas y/o bocoyes de roble es clave para la calidad de los vinos. La arquitectura y manejo de bodega mantiene el microclima óptimo para envejecimiento.

## 9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En etiquetado figurará de forma destacada el nombre de la DOP «Condado de Huelva». Antes de poner en circulación las etiquetas, deben ser comprobadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Pliego de Condiciones. Cualquiera que sea el envase conforme con la legislación vigente en que se expidan los vinos para consumo, irá provisto de precinta de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador. Indicación facultativa unidad mayor «Andalucía».

### Enlace al pliego de condiciones

[https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC\\_Condado\\_modificado.pdf](https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_Condado_modificado.pdf)

---