



SUMARIO

(Continuación del fascículo 1 de 2)

3. Otras disposiciones

PÁGINA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Orden de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueban los Pliegos de Condiciones de los Vinos de la Tierra «Altiplano de Sierra Nevada», «Bailén», «Cádiz», «Córdoba», «Cumbres del Guadalfeo», «Desierto de Almería», «Laderas del Genil», «Laujar-Alpujarra», «Los Palacios», «Norte de Almería», «Ribera del Andarax», «Sierras de Las Estancias y Los Filabres», «Sierra Norte de Sevilla», «Sierra Sur de Jaén», «Torreperogil» y «Villaviciosa de Córdoba».

114

Orden de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

144

Orden de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga» y de su Consejo Regulador, así como los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga».

166

Orden de 30 de noviembre de 2011, por la que se modifica la Orden de 13 de mayo de 2010, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

185

Orden de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva» y su Consejo Regulador, así como los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva».

199

Número formado por dos fascículos

Jueves, 22 de diciembre de 2011

Año XXXIII

Número 249 (2 de 2)

Edita: Servicio de Publicaciones y BOJA
 CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA
 Secretaría General Técnica.
 Dirección: Apartado Oficial Sucursal núm. 11. Bellavista.
 41014 SEVILLA
 Talleres: Servicio de Publicaciones y BOJA



Teléfono: 95 503 48 00*
 Fax: 95 503 48 05
 Depósito Legal: SE 410 - 1979
 ISSN: 0212 - 5803
 Formato: UNE A4

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueban los Pliegos de Condiciones de los Vinos de la Tierra «Altiplano de Sierra Nevada», «Bailén», «Cádiz», «Córdoba», «Cumbres del Guadalfeo», «Desierto de Almería», «Laderas del Genil», «Laujar-Alpujarra», «Los Palacios», «Norte de Almería», «Ribera del Andarax», «Sierras de Las Estancias y Los Filabres», «Sierra Norte de Sevilla», «Sierra Sur de Jaén», «Torreperogil» y «Villaviciosa de Córdoba».

P R E Á M B U L O

De conformidad con lo establecido en la Ley 24/2003, de 20 de julio, de la Viña y del Vino, en sus artículos 13, 19 y Capítulo II, Título II, y en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en su artículo 12, se aprobaron las normas reglamentarias de los Vinos de la Tierra «Altiplano de Sierra Nevada», «Bailén», «Cádiz», «Córdoba», «Cumbres del Guadalfeo», «Desierto de Almería», «Laderas del Genil», «Laujar-Alpujarra», «Los Palacios», «Norte de Almería», «Ribera del Andarax», «Sierras de Las Estancias y Los Filabres», «Sierra Norte de Sevilla», «Sierra Sur de Jaén», «Torreperogil» y «Villaviciosa de Córdoba», siendo la mención «Vino de la Tierra» un nivel de calidad que a escala europea se correspondía con los «vinos de mesa con indicación geográfica», establecidos al amparo de lo dispuesto en el artículo 51 del Reglamento (CE) núm 1493/1999, del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

En virtud de la nueva normativa comunitaria vitivinícola, incorporada al Reglamento (CE) núm 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, que modifica al anterior; con fecha 1 de agosto de 2009, las indicaciones geográficas mencionadas fueron inscritas por la Comisión Europea en el recién creado registro comunitario con el nivel de calidad de «Indicación Geográfica Protegida» (IGP), así como el término tradicional «Vino de la Tierra» usado en España como nivel de calidad que pasa a ser equivalente a la nueva figura europea «vino con IGP», que sustituye a los anteriormente denominados «vinos de mesa con indicación geográfica». De esta forma, los Vinos de la Tierra mencionados quedan exentos del nuevo procedimiento comunitario de examen, por motivos de seguridad jurídica, al ser indicaciones protegidas existentes con anterioridad. No obstante el artículo 118 vicios del citado Reglamento, establece que debe remitirse a la Comisión la información requerida en su apartado 2, que incluye un Pliego de Condiciones adaptado a las nuevas exigencias, a más tardar el 31 de diciembre de 2011.

Por tanto, una vez presentadas las correspondientes propuestas de Pliego de Condiciones por los sectores afectados, procede su aprobación, constituyendo las normas técnicas cuyo cumplimiento debe verificarse para el uso de los nombres protegidos, de conformidad con la normativa comunitaria, y según lo establecido en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, así como en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

En su virtud, y previa propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo

establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en la citada Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo Único. Aprobación.

1. Se aprueban los Pliegos de Condiciones de los Vinos de la Tierra siguientes, que se incluyen como Anexos a la presente disposición:

- Anexo I: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Altiplano de Sierra Nevada».
- Anexo II: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Bailén».
- Anexo III: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Cádiz».
- Anexo IV: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Córdoba».
- Anexo V: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Cumbres del Guadalfeo».
- Anexo VI: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Desierto de Almería».
- Anexo VII: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Laderas del Genil».
- Anexo VIII: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Laujar-Alpujarra».
- Anexo IX: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Los Palacios».
- Anexo X: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Norte de Almería».
- Anexo XI: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Ribera del Andarax».
- Anexo XII: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Sierras de Las Estancias y Los Filabres».
- Anexo XIII: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Sierra Norte de Sevilla».
- Anexo XIV: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra «Sierra Sur de Jaén».
- Anexo XV: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Torreperogil».
- Anexo XVI: Pliego de Condiciones Vino de la Tierra de «Villaviciosa de Córdoba».

2. Solo tendrán derecho al uso de la mención «Vino de la Tierra», y a la figura comunitaria de calidad equivalente «Indicación Geográfica Protegida» o «IGP», de conformidad con el Reglamento 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, los vinos que cumplan todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones correspondiente que se anexa a la presente disposición.

3. De conformidad con el artículo 12.1 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, los vinos con «Indicación Geográfica Protegida» se identificarán con la mención «Vino de la Tierra», incluida en el registro electrónico comunitario «e-Bacchus» como término tradicional usado en España para referirse a un vino con IGP, sin perjuicio del uso de las indicaciones obligatorias y facultativas, así como del símbolo comunitario, establecidos por la normativa europea para los vinos con IGP.

Disposición derogatoria única. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el articulado de esta Orden y en sus Anexos, expresamente las siguientes:

- Orden de 1 de abril de 2005, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la Tierra Norte de Granada», para los vinos originarios de la zona geográfica del norte de la provincia de Granada.

- Orden de 20 de mayo de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Bailén para los vinos originarios de la comarca vitícola de Bailén.

- Orden de 29 de abril de 2005 por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Cádiz para los vinos originarios de la comarca vitícola «Cádiz».

- Orden de 8 de junio de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Córdoba para los vinos originarios de la zona vitícola de la provincia de Córdoba.

- Orden de 22 de noviembre de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención «Vino de la tierra Contraviesa-Alpujarra» para los vinos originarios de la comarca vitivinícola Contraviesa-Alpujarra de la provincia de Granada.

- Orden de 16 de julio de 2003, por la que se autoriza la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios del Desierto de Almería.

- Orden de 1 de julio de 2003, por la que se establece la norma de utilización de la mención Vino de la Tierra Granada Sur-Oeste para los vinos originarios de la comarca vitícola Granada Sur-Oeste.

- Orden de 22 de abril de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra Láujar-Alpujarra para los vinos originarios de la comarca vitícola de Láujar-Alpujarra.

- Orden de 12 de marzo de 2003, por la que se autoriza la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios de la zona vitivinícola de los Palacios de la provincia de Sevilla.

- Orden de 9 de mayo de 2008, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vinos de la Tierra del Norte de Almería, para los vinos originarios de la zona geográfica del Norte de Almería.

- Orden de 12 de marzo de 2003, por la que se autoriza la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios de la Ribera del Andarax de la provincia de Almería.

- Orden de 21 de octubre de 2008, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra «Sierras de las Estancias y los Filabres».

- Orden de 22 de noviembre de 2004, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de la Sierra Norte de Sevilla para los vinos originarios de la zona geográfica de la Sierra Norte de la provincia de Sevilla.

- Orden de 30 de septiembre de 2003, por la que se establecen los requisitos para la utilización de la mención Vino de la Tierra para los vinos originarios de la Sierra Sur de la provincia de Jaén.

- Orden de 20 de junio de 2006, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Torreperogil para los vinos originarios de la zona geográfica de Torreperogil de la provincia de Jaén.

- Orden de 5 de febrero de 2008 por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba para los vinos originarios de la zona geográfica de Villaviciosa de Córdoba de la provincia de Córdoba.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

ANEXO I

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los tipos de los vinos protegidos por esta mención son blancos, rosados y tintos, elaborados a partir de las variedades indicadas.

B.1. Principales características analíticas.

Tipo de vino	Parámetros			
	Grado alcohólico natural adquirido (% vol.)	Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhídrido sulfuroso total según riqueza de azúcares	
			Riqueza en azúcares (g/l)	Anhídrido sulfuroso (mg/l)
Blanco y Rosado	11	3,5	≤5	200
			>5	250
Tinto	12	3,5	≤5	150
			>5	200

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite máximo será de 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Respecto a otros parámetros analíticos no existen restricciones particulares, debiendo ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal aplicable para estos tipos de vino.

B.2. Principales características organolépticas.

Los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color, con aroma franco en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que proceden. En boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos: Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Rosados: Color desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

Tintos: Color rojo cereza brillante, aromáticos, con poca acidez y gran cuerpo.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

No se establecen restricciones particulares, admitiéndose las prácticas permitidas por la normativa aplicable para estos tipos de vinos, a condición de que se cumplan los requisitos establecidos en el presente pliego.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Comprende los siguientes términos municipales:

Aldeire, Alicún de Ortega, Alquífe, Albuñán, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castril, Castelléjar, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferrera, Fonelas, Freila, Galera, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jerez del Marquesado, La Calahorra, La Peza, Lanteira, Lugros, Marchal, Orce, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres, Zújar.

En los vinos con la mención Vino de la Tierra del «Altiplano de Sierra Nevada» (vinos con IGP «Altiplano de Sierra Nevada») debe cumplirse que al menos el 85% de las uvas utilizadas en su elaboración procedan de la zona delimitada.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima permitida de uva por hectárea es de 10.000 kg para las variedades tintas y de 12.000 kg para las blancas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

- Blancas: Chardonnay, Baladí verdejo, Airén, Torrontés, Palomino, Pedro Ximénez, Macabeo, Sauvignon Blanc, Vijiriego, Moscatel de Alejandría y Moscatel de grano menudo.

- Tintas: Tempranillo, Monastrell, Garnacha Tinta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Rome y Petit Verdot.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Altiplano de Sierra Nevada» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 23 de abril de 2009, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 15 de junio de 2009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

La notoriedad de estos vinos, en la que se fundamenta el vínculo reconocido con su origen, se ha adquirido a partir del saber hacer de los vitivinicultores y sobre la base de las características edáficas y climáticas de la zona de producción, que la hacen idónea para la obtención de vinos de calidad, tintos y blancos afrutados y elegantes. La altitud, con la mayor parte de la superficie vitícola en torno los 1.000 metros sobre el nivel del mar, da lugar a una maduración más lenta y uniforme, análoga a la de regiones vitícolas de mayor latitud, tanto en lo que se refiere a los azúcares, como en el caso de los polifenoles y de aquellas sustancias que son responsables del aroma varietal, desarrollando el potencial enológico de las cepas, que se expresa en un producto demandado por el mercado.

El régimen térmico, condicionado por el factor altitud indicado anteriormente, constituye por tanto un factor que favorece la calidad organoléptica de los vinos y por ende su reputación. La diferencia entre las temperaturas máximas y mínimas diarias favorece la maduración del hollejo y las semillas, piezas claves para la elaboración de vinos de calidad. En maduración las temperaturas oscilan entre los 30-35 °C de máxima y los 13-15 °C de mínima, alargándose esta generalmente hasta principios del mes de Octubre. El suelo es otro de los factores que influyen en la calidad de sus productos. En esta zona al Norte de la provincia de Granada, en el denominado «surco intrabético» que separa Sierra Nevada de la Subbética, los viñedos están ubicados fundamentalmente sobre una extensa altiplanicie, con suelos con presencia de margas, abundando en la base niveles apreciables de conglomerados y arenas.

H) REQUISITOS APLICABLES**H.1. Generales.**

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y sus normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y sus normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y sus normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido «Altiplano de Sierra Nevada».

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO II**PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «BAILÉN»****A) NOMBRE PROTEGIDO**

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «BAILÉN».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los tipos generales de vinos con IGP «Bailén» son: «Blanco», «Rosado», «Tinto» y «Tinto tradicional», reuniendo las características analíticas y organolépticas que se indican, y pudiendo ser objeto de las menciones reguladas en el pre-

sente pliego, sin perjuicio de otras menciones específicas aplicables de conformidad con la normativa vigente.

B.1. Principales características analíticas.

- Vinos blancos, incluyendo los fermentados y/o criados en bodega:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos jóvenes y 0,85 g/l en ácido acético, para los vinos de edad superior a un año.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 190 mg/l si el contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, es inferior a 5 g/l, e inferior a 240 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 15 g/l.

- Vinos rosados, incluyendo los fermentados y/o criados en bodega:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,5% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos jóvenes y 0,85 g/l en ácido acético, para los vinos de edad superior a un año.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 190 mg/l para los vinos con contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, inferior a 5 g/l, e inferior a 240 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 15 g/l.

- Vinos tintos, incluyendo los fermentados y/o criados en bodega y de maceración carbónica:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 12,5% vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos del año. Para los vinos con envejecimiento este límite será de 1,00 g/l, pudiendo superarse cuando el periodo de envejecimiento sea superior o igual a dos años y su graduación alcohólica total igual o superior a 13% vol., en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 12, con un máximo de 1,18 g/l.

El anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 mg/l para los vinos con contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, inferior a 5 g/l, e inferior a 180 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l.

El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 21 g/l.

La intensidad colorante mínima será de 6,0 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros). En los vinos sometidos a proceso de envejecimiento no será inferior a 5,0 u.a.

- Vinos tintos tradicionales:

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,5 % vol.

Acidez total mínima 4 g/l, expresada en ácido tartárico.

Acidez volátil máxima: 0,65 g/l expresada en ácido acético, para los vinos del año. Para los vinos con envejecimiento este límite será de 1,00 g/l. El anhídrido sulfuroso total será inferior a 150 mg/l para los vinos con contenido de azúcares, expresado por la suma de glucosa y fructosa, inferior a 5 g/l, e inferior a 185 mg/l, en el caso de superar los 5 g/l. El extracto seco no reductor para los vinos secos será como mínimo de 17 g/l. La intensidad colorante mínima será de 4,5 u.a. (suma de las absorbancias a 420, 520 y 620 nanómetros).

Según el contenido de azúcar, en los vinos con IGP «Bailén» podrán emplearse las indicaciones seco, semisecco, semidulce y dulce, atendiendo a los siguientes rangos:

Secos: Si el contenido en azúcar es inferior a 4 g/l.

Semiseccos: Si el contenido en azúcar está comprendido entre 4 y 12 g/l.

Semidulces: Si el contenido en azúcar está comprendido entre 12 y 45 g/l.

Dulces: Si el contenido en azúcar es superior a 45 g/l.

B.2. Principales características organolépticas.

- Vino blanco:

Fase visual: Color amarillo pálido con tonalidades verdosas o doradas.

Fase olfativa: Aromas primarios limpios afrutados, frescos afrutados e intensos, y en su caso aromas ligeros propios de la fermentación y/o crianza en roble.

Fase gustativa: Suave, ligero y afrutado.

- Vino rosado:

Fase visual: Color violáceo

Fase olfativa: Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.

Fase gustativa: Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez equilibrada.

- Vino tinto:

Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa.

Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.

Fase gustativa: Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

- Vino tinto con fermentación en bodega:

Fase visual: Color rojo cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa.

Fase olfativa: Aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de bodega.

Fase gustativa: Tánicos, equilibrados, moderadamente astringentes y persistentes.

- Vinos tintos criados en bodega:

Con carácter general para los vinos con envejecimiento, y aquellos en los que se emplee la mención «Roble»:

Fase visual: Color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos.

Fase olfativa: Aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por bodega.

Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración.

- Para los tintos con la indicación «Noble»:

Fase visual: Color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta.

Fase olfativa: Olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella.

Fase gustativa: Equilibrado en paso de boca, redondo, aterciopelado, con sabores a vainilla, postgusto largo.

- Para los tintos con la indicación «Añejo» y «Viejo»:

Fase visual: Color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.

Fase olfativa: Intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.

Fase gustativa: Carnoso, aterciopelado, redondo y armonioso, postgusto largo.

- Vino Tinto «maceración carbónica»:

Fase visual: Color rojo cereza con tonos violáceos, limpios y de buena capa.

Fase olfativa: Aromas frutales limpios, de intensidad media-alta.

Fase gustativa: Sabor intenso, frutal y equilibrado.

- Vino tinto «tradicional»:

Fase visual: Color rojo violáceo-granate y limpios.

Fase olfativa: Francos, afrutados, de intensidad aromática media y con aromas primarios.

Fase gustativa: Expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Exigencias generales.

Prensado:

En ningún caso, para la extracción del mosto y en el prensado se aplicarán presiones superiores a 2,5 kg/cm², de forma que el rendimiento máximo obtenido no supere los 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

Empleo de la variedad preferente:

La variedad tinta «Molinera de Bailén» (Molinera, T.) está presente en todos los tipos de vinos de la IGP, ya sean blancos, tintos o rosados, debiendo intervenir en su composición con los porcentajes mínimos que se especifican, exigiéndose al menos el 55% con carácter general, y en determinados tipos o estilos el 75%, el 85% o el 100%.

C.2. Vinos secos.

El proceso de fermentación alcohólica de los vinos incluidos en este punto, debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables:

- Vinos blancos.

Estrujado el racimo, el escurrido se realizará por sistemas estáticos o dinámicos. La temperatura de fermentación debe ser inferior a los 25 °C. En caso de efectuar maceración con hollejo, ésta deberá efectuarse durante un periodo de 12 a 24 horas. Para la mención «vino blanco de uvas tintas» se exige un 100% de la variedad preferente.

- Vinos blancos total o parcialmente fermentados en barrica.

Proceso similar al anterior salvo que la fermentación se realiza total o parcialmente (al menos en un 60%) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, y hasta alcanzar una densidad (20/20) inferior a 1,015. Para la mención «vino blanco de uvas tintas» se exige un 100% de la variedad preferente.

- Vinos rosados.

Obtenidos a partir del 100% de la variedad preferente, con maceración durante un periodo comprendido entre 24 y 48 horas a una temperatura máxima de 25 °C, o bien a partir de al menos el 75% de la variedad preferente y hasta un 25% de Tempranillo, con maceración de 12 a 24 horas a una temperatura máxima también de 25 °C. Fermentación a temperatura no superior a 25 °C.

- Vinos tintos.

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta, siendo al menos el 55% de la variedad preferente. El estrujado se realizará con separación total o parcial de raspones. Maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una temperatura controlada menor de 28 °C, hasta completar la extracción de polifenoles y aromas. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada no superior a 28 °C.

- Vinos tintos total o parcialmente fermentados en barrica.

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta, siendo al menos el 55% de la variedad preferente. Proceso similar al anterior, salvo que la fermentación, a partir del descubado, se realiza total o parcialmente (al menos, en un 60%) en barricas bordelesas de roble con una capacidad de 225 litros, hasta alcanzar una densidad (20/20) no superior a 1,020.

- Vinos tintos de maceración carbónica.

Obtenidos a partir de un mínimo del 85% de uva tinta, siendo al menos el 55% de la variedad preferente. Encubado

de las uvas enteras, sin romper, permaneciendo en un ambiente rico en CO₂ mientras tiene lugar la fermentación intracelular. Después, o bien, despallado, estrujado y macerado, o bien, prensado directo, continuando la fermentación alcohólica a temperatura controlada no superior a 28 °C.

- Vino tinto tradicional.

Se obtendrá con un mínimo del 85% de la variedad preferente. El resto será igual que la de los vinos tintos con una maceración-fermentación no inferior a 5 días a una temperatura no superior a 28 °C.

Indicaciones facultativas relativas al envejecimiento y crianza:

«Roble». Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han permanecido en recipiente de roble de capacidad no superior a 600 litros, por un periodo no inferior a 45 días en para los vinos blancos y no inferior a 90 días para los tintos.

«Noble». Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han sido sometidos un periodo mínimo de 18 meses de envejecimiento, de los cuales ha permanecido en bodega de roble de capacidad no superior a 600 litros por un periodo mínimo de 6 meses, y el resto del tiempo en botella de vidrio.

«Añejo». Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han sido sometidos un periodo mínimo de 24 meses de envejecimiento, de los cuales ha permanecido en bodega de roble de capacidad no superior a 600 litros por un periodo mínimo de 10 meses, y el resto del tiempo en botella de vidrio.

«Viejo». Son los vinos obtenidos según las definiciones anteriores que han sido sometidos un periodo mínimo de 36 meses de envejecimiento, de los cuales ha permanecido en bodega de roble de capacidad no superior a 600 litros por un periodo mínimo de 18 meses, y el resto del tiempo en botella de vidrio.

C.3. Vinos semisecos, semidulces y dulces.

Se realizarán con los mismos sistemas de elaboración que los vinos secos, interrumpiendo su fermentación mediante enfriamiento, de forma que queden azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas. La práctica de edulcoración se realizará conforme a la normativa comunitaria, con comunicación previa a la Autoridad Competente, y se anotara en el Libro de Registro de Prácticas Enológicas.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra «Bailén» está constituida por la comarca vitivinícola formada por los siguientes términos municipales de la provincia de Jaén:

Bailén, Baños de la Encina, Guarromán, Mengíbar, Torre-delcampo y Villanueva de la Reina.

En los vinos producidos bajo la mención Vino de la Tierra de «Bailén», (vinos con IGP «Bailén») debe cumplirse que al menos un 85% de las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica delimitada. En los vinos producidos bajo la mención Vino de la Tierra de «Bailén», (vinos con IGP «Bailén») debe cumplirse que al menos un 85% de las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la comarca vitivinícola delimitada.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

Con carácter general el rendimiento máximo será de 10.000 kg/ha para las variedades tintas y blancas. En caso de superarse estos rendimientos procederá la no calificación de la totalidad de la producción de la parcela correspondiente.

Las producciones de viñedos de primer y segundo año de injerto o plantación no podrán ser utilizadas para la elaboración de vinos con IGP «Bailén».

Para los viñedos que se encuentran en su tercer año de injerto o plantación, los rendimientos máximos admitidos por hectárea serán:

Variedades blancas 3.750 kg/ha.

Variedades tintas 3.000 kg/ha.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Los vinos con la IGP «Bailén» se elaboran exclusivamente con las siguientes variedades:

- Variedad Preferente:

«Molinera de Bailén» (Molinera, T.).

- Otras variedades autorizadas:

Garnacha Tinta, T.

Tempranillo, T.

Cabernet Sauvignon, T.

Pedro Ximénez, B.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Bailén» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 20 de mayo de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Bailén», para los vinos originarios de esta comarca vitícola, publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Orden APA 3209/2004, de 22 de septiembre, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

La ciudad de Bailén y su zona de producción están relacionadas con la uva y el vino desde antaño. Sus gentes han cultivado viñedos destinados para uva de mesa y tradicionalmente para la elaboración de sus vinos para consumo familiar. Fue en el año 1964 cuando empieza la vinificación industrial en Bailén, con la fundación de La Cooperativa Santa Gertrudis que lanzó sus primeros vinos embotellados en los inicios de los años 80. No obstante, fue a partir del año 1990 cuando los vinos de Bailén fueron adquiriendo notoriedad, experimentándose un avance comercial como consecuencia de un significativo incremento en la calidad de sus vinos, logrado fundamentalmente a partir de un control más exhaustivo de la uva y de una modernización de las instalaciones enológicas, lo que permitió poner en valor la tipicidad vitivinícola de la zona.

Una característica propia de los vinos con la mención Vino de la Tierra de «Bailén» es su variedad principal conocida como «Molinera de Bailén», que esta presente obligatoriamente en todos los vinos de esta Indicación Geográfica, siendo una uva tinta autóctona que constituye un ecotipo de la variedad «Molinera», la cual ocupa en la zona la mayor parte de la superficie de viñedo, y que se emplea tanto para elaborar los vinos blancos (vino blanco de uvas tintas), como en la composición con las demás uvas tintas para la elaboración de los vinos tintos. Con esta variedad se obtienen desde vinos blancos pálidos del escurrido de su mosto flor, hasta vinos tintos de media capa mediante fermentación de toda la uva macerando con sus hollejos.

La notoriedad del nombre geográfico se refleja en las marcas de sus vinos, las cuales están ligadas a acontecimientos y personajes históricos de la Tierra de Bailén como son: Duque de Bailén o Marqués de Portugaleta (descendientes directos del General Castaños que amablemente cedieron el uso de sus títulos nobiliarios para este fin), Batalla 1808, María Bellido (heroína local de la guerra de la Independencia de 1808).

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido «Bailén».

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO III

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «CÁDIZ»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «CÁDIZ».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los vinos acogidos a la mención Vino de la Tierra de «Cádiz» son tintos, con una graduación volumétrica natural mínima de 12°, rosados, con una graduación volumétrica natural mínima de 11°, y blancos, con una graduación volumétrica natural mínima de 11°.

Dentro de los vinos tintos, blancos y rosados se incluyen los vinos secos, semisecos, semidulces y dulces con un contenido en azúcares residuales inferior a 4 g/l, comprendido entre 4 y 12 g/l, 12 y 45 g/l, y más de 45 g/l, respectivamente.

Por otra parte, los Vinos de la Tierra de Cádiz deben cumplir con las siguientes características analíticas y organolépticas específicas:

B.1. Características analíticas.

Vinos blancos:

Anhidrido sulfuroso total, máximo 200 mg/l (si azúcar residual inferior a 5 g/l).

Ácido volátil, menos de 0,6 g/l expresada en ácido acético.

Vinos rosados:

Anhidrido sulfuroso total, máximo 150 mg/l (si azúcar residual inferior a 5 g/l).

Ácido volátil, menos de 0,7 g/l expresada en ácido acético.

Vinos tintos jóvenes:

Anhidrido sulfuroso total, máximo 150 mg/l (si azúcar residual inferior a 5 g/l).

Ácido volátil, menos de 0,8 g/l expresada en ácido acético.

Vinos tintos con envejecimiento:

Anhidrido sulfuroso total, máximo 150 mg/l (si azúcar residual inferior a 5 g/l).

Ácido volátil, menos de 1 g/l expresada en ácido acético.

Respecto a otros parámetros no existen restricciones específicas debiendo ajustarse a los dispuesto en la normativa legal de aplicación para estos tipos de vinos.

B.2. Principales características organolépticas.

Blancos:

Color: atractivos toques desde el amarillo pálido al amarillo intenso.

Aroma: con toques afrutados.

Gusto: fresco y ligero.

Blancos con envejecimiento:

Color: amarillo pálido a dorado intenso.

Aroma: afrutado con toques de madera, de distinta intensidad.

Gusto: ligero, con sabor perceptible a madera.

Rosados:

Color: rosado brillante.

Aroma: con toques afrutados.

Gusto: fresco y ligero.

Tintos jóvenes:

Color: tonos desde el violáceo a rojo rubí.

Aroma: toques afrutados.

Gusto: armónico y con cuerpo característico.

Tintos con envejecimiento:

Color: rubí-picota, rico en materia colorante.

Aroma: potente, amplio y muy equilibrado.

Gusto: profundo, amplio y persistente.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Labores agrícolas en las viñas y vendimia.

En las labores preparatorias de terreno previas a la plantación se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos anteriores. Sólo se podrá desinfectar el suelo con agentes químicos cuando analíticamente se demuestre la presencia de nemátodos y/o hongos patógenos del suelo, debiéndose certificar esta necesidad por un técnico agrícola.

En el control de plagas y enfermedades del viñedo, así como del abonado de la vid, los tratamientos se realizarán bajo la supervisión de personal técnico. En el abonado de la

vid se prohíbe superar los 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año. No se aplicarán abonados nitrogenados a partir de la iniciación de la floración y hasta la recolección.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente uva sana y madura. Las partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados Baumé. Asimismo, serán rechazadas las partidas de uva con índices de podredumbre superior a 0,8 g de ácido glucónico/kg.

C.2. Condiciones de elaboración.

Las prensas continuas solo podrán utilizarse para el agotamiento de los productos y subproductos destinados a otros usos. Se utilizarán materias inertes o acero inoxidable en los elementos de las estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.

La fermentación se realizará en depósitos de acero inoxidable u otras materias inertes que garanticen la calidad del producto final. Queda también autorizada para la fermentación la utilización de vasijas de madera de roble que permitan la elaboración de vinos de singulares características y tipología.

La temperatura de fermentación será inferior a 33 °C para vinos tintos e inferior a 25 °C para vinos blancos. Para el control de la misma y durante la fase de fermentación, se llevarán registros diarios de temperatura.

C.3. Zona de envejecimiento.

La zona de envejecimiento de los vinos bajo la mención Vino de la Tierra de «Cádiz» será la misma que la establecida para la zona de producción en el apartado D) de este Pliego de Condiciones.

C.4. Condiciones para el envejecimiento.

Los sistemas de envejecimiento deberán estar protegidos en los procedimientos correspondientes de conformidad con las indicaciones relativas al envejecimiento establecidas en la normativa, cuyo cumplimiento será verificado por el Organismo de Certificación autorizado.

Para los vinos envejecidos, la vejez mínima será de tres meses.

El envejecimiento se hará en vasijas de madera de roble con capacidad no superior a 500 litros. Para el envejecimiento de tintos se autoriza igualmente la utilización de tinós de capacidad superior siempre que no sobrepasen los 10.000 litros. Las bodegas en las que se elaboren vinos con envejecimiento deberán poseer las vasijas de madera correspondientes para contener las existencias de vino en crianza.

C.5. Envasado.

El envasado de vinos amparados por la IGP «Cádiz» se realizará exclusivamente en bodegas o empresas embotelladoras que se encuentren en la zona geográfica indicada en el apartado D) con objeto de preservar y garantizar la calidad diferenciada de los productos protegidos.

El embotellado se realizará exclusivamente en envases de vidrio.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la mención «Vinos de la Tierra de Cádiz» está constituida por los siguientes términos municipales:

Arcos de la Frontera, Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera, Prado del Rey, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Olvera, Setenil, Villamartin, Bornos y San José del Valle.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima admitida de uva de las variedades blancas descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por

hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

La producción máxima admitida de uva de las variedades tintas descritas en el apartado F) es de 11.500 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes de la zona geográfica indicada y alguna de las variedades siguientes:

Variedades Blancas: Garrido Fino, Palomino, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Montúa (Chelva), Perruno, Macabeo, Sauvignon Blanc, Pedro Ximénez, Riesling y Verdejo.

Variedades Tintas: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Monastrel, Merlot, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Cabernet franc, Mollar Cano y Graciano.

G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la mención «Vino de la Tierra de Cádiz» fue reconocida oficialmente mediante el Orden de 29 de abril de 2005, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Cádiz», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

G.1. Factores humanos.

Puede afirmarse sin lugar a dudas que la zona geográfica de producción influye de forma clara en la especificidad de los Vinos de la Tierra de Cádiz. Baste con tener en cuenta que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido una actividad fundamental de la comarca de Jerez a lo largo de su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios, hace más de tres mil años. Las condiciones climáticas, la composición predominante de los suelos y numerosas circunstancias históricas, han determinado el desarrollo de una vitivinicultura de calidad reconocida.

Se puede, por tanto, afirmar que los Vinos de la Tierra de Cádiz tienen una personalidad diferenciada debida, en gran medida, al resultado de circunstancias históricas combinadas con unos muy característicos factores medioambientales.

G.2. Factores naturales.

Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, la zona geográfica delimitada se caracteriza por horizontes abiertos, dominados por terrenos llano o suavemente ondulados, con colinas con una pendiente variable. La viña se cultiva en terrenos calizos con una importante proporción de arcilla y arena.

Clima.

El clima de la zona de producción es de carácter cálido. Las temperaturas medias oscilan entre las mínimas del invierno que giran alrededor de los 5 °C y las máximas del verano que oscilan en torno a los 35 °C. El riesgo de heladas es mínimo. Naturalmente, el efecto regulador del mar hace que las viñas del interior alcancen valores más extremos. El área de producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en la zona de producción es de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapotranspiración. Adicionalmente, la proximidad del viñedo a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, con la

consiguiente aminoración en la transpiración y efecto regulador de las altas temperaturas a que se ve sometida.

Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: de una parte, el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y, de otra parte, el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que lo sustituya.

En las etiquetas de vinos envasados figurará obligatoriamente de forma destacada la indicación «Vino de la Tierra de Cádiz», además de los datos que son de obligado cumplimiento por la normativa en materia de etiquetado de vinos.

Las marcas que se utilicen para los vinos protegidos no podrán ser utilizadas para la comercialización de otros vinos no amparados.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112. e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO IV

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «CÓRDOBA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «CÓRDOBA».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: Vino.

Definición:

Quedan protegidos por la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» los vinos que, reuniendo las características definidas en este Pliego, hayan cumplido en su producción, elaboración y transformación todos los requisitos exigidos en el mismo.

Tipos de vinos de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba»:

Los productos de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» se clasifican en:

- Vinos rosados.
- Vinos tintos.

En función de su crianza, los vinos de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» pueden ser:

- Vinos sin envejecimiento.
- Vinos con envejecimiento.

B.1. Características analíticas de los vinos.

Los tipos y las características físico-químicas de los vinos amparados por la IGP «Vinos de la Tierra de Córdoba» son los siguientes:

Tipo de Vino	Grado alcohólico adquirido (% vol.)	Anhidrido sulfuroso total (mg/l)	Acidez total (g/l de ac. tartárico)	Acidez volátil (g/l de ac. Acético)	Azúcares residuales (g/l)
Rosado	≥11	≤200	≥4,5	≤0,5	<5
Tinto joven	≥12	≤150	≥4,5	≤0,5	<5
Tinto con envejecimiento	≥12	≤150	≥4,5	≤0,8	<5

B.2. Características organolépticas de los vinos.

Las características organolépticas de cada uno de los tipos de vino son las siguientes:

- Rosados: Color rosa pálido a ligeramente anaranjado, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico.

- Tintos jóvenes: Color cardenalicio a rojizo rubí, aroma fresco con toques afrutados y gusto suave, armónico y característico.

- Tintos con envejecimiento: Color de rojo potente a teja suave, aroma potente, amplio y muy equilibrado y gusto profundo, amplio y persistente.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES PERTINENTES

C.1. Sobre la Producción de uva y prácticas culturales.

Única y exclusivamente se permitirá la presentación bajo la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos en el Registro de viñas.

En las labores preparatorias del terreno previas a la plantación se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos anteriores.

Sólo se podrá desinfectar el suelo con agentes químicos cuando analíticamente se demuestre la presencia de nematodos y/o hongos patógenos del suelo.

El abonado de la vid se prohíbe superar los 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año. No se aplicarán abonados nitrogenados a partir de la iniciación de la floración y hasta la recolección.

En el control de plagas y enfermedades del viñedo no se permiten los tratamientos fitosanitarios con calendarios preestablecidos.

Será necesario un control de residuos de productos fitosanitarios inmediatamente antes de la vendimia.

En aquellas viñas en las que vaya a aplicarse riego, será obligatorio el uso de riego por goteo.

Serán rechazadas las partidas de uva que superen los 0,5 g/l de ácido glucónico en recolección.

C.2. Sobre la elaboración.

La ubicación de las industrias elaboradoras inscritas debe coincidir con los límites del área de elaboración, referidos en el apartado D) zona geográfica de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba», debiendo encontrarse inscrita en los registros de la IGP «Córdoba», para poder elaborar vino con destino a la producción de productos amparados.

Las fracciones de mosto o vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos bajo la mención Vino de la Tierra de «Córdoba». En particular, queda prohibida en la elaboración de vinos amparados la utilización de prensas conocidas como «continuas» en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance sobre un contrapeso.

En la producción de mostos se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de modo que el rendimiento máximo no supere los 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

C.3. Sobre el envejecimiento.

En el envejecimiento de los vinos protegidos bajo la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» se utilizarán barricas de roble. Estas barricas no podrán utilizarse más de siete campañas.

C.4. Almacenado y envasado.

Los vinos envasados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas de la zona delimitada sometidas al sistema de control, que cuenten con la certificación correspondiente, y en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio, de capacidades autorizadas por la legislación correspondiente.

C.5 Etiquetado.

El etiquetado de los vinos amparados bajo la mención Vino de la Tierra de «Córdoba», en lo que respecta a las menciones obligatorias y a las facultativas, habrá de ajustarse a la legislación que en cada momento le sea de aplicación.

D) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción, elaboración y envejecimiento de los productos de la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» es la provincia de Córdoba, incluyendo todos sus municipios.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima admitida por hectárea para elaboración de vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» es de 10.000 kg/ha. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDADES DE UVA AUTORIZADAS

La elaboración de los vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra de «Córdoba» se realizará con uvas proce-

dentes del área de producción y de las variedades siguientes: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Pinot Noir y Tintilla de Rota, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

G) VÍNCULO ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Córdoba» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 8 de junio de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Córdoba», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La aparición de semillas de viníferas, cuyo origen data del siglo X a.C., en el castillo de la localidad de Montilla evidencia el carácter ancestral del cultivo de la vid en la provincia de Córdoba.

La publicación, en 1879, de la obra de Simón de Roxas Clemente, Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, en las que se detallaban todas las variedades de vid presentes en Andalucía, constata además la existencia de varios vidueños tintos que se cultivaban en Cabra, Lucena y Puente Genil.

Las uvas tintas, que intervienen en los vinos elaborados en el norte de la provincia, siempre han existido en el sur de Córdoba. Como consecuencia de la evolución en los gustos de los consumidores y para completar la oferta tradicional, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía inició en 1995 el Programa de Vinos de Calidad de la Dirección General de la Producción Agraria, centrado en lograr diversificar la producción con vinos blancos y tintos jóvenes o con envejecimiento en madera. Los positivos resultados de la investigación y experimentación con las plantaciones de variedades blancas y tintas en toda la provincia fueron la base de la calidad y notoriedad de los Vinos de la Tierra de «Córdoba».

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que lo sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo,

de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO V

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «CUMBRES DEL GUADALFEO»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «CUMBRES DEL GUADALFEO».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los tipos de los vinos protegidos por la mención Vino de la Tierra «Cumbres del Guadalfeo» son los siguientes:

- Blancos, rosados y tintos: elaborados a partir de las variedades clasificadas.

B.1. Principales características analíticas.

Tipo de vino	Parámetros			
	Grado alcohólico volumétrico natural mínimo (% vol.)	Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhídrido sulfuroso total según riqueza de azúcares	
			Riqueza en azúcares (g/l)	Anhídrido sulfuroso (mg/l)
Blanco y Rosado	11	3,5	<5	200
			>5	250
Tinto	12	3,5	<5	150
			>5	200

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

B.2. Principales características organolépticas.

Los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que procedan, en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento,

en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

- Blancos: Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.
- Rosados: Color desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.
- Tintos: Color rojo cereza brillante, aromáticos y de gran cuerpo.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

No se establecen restricciones particulares, admitiéndose las prácticas permitidas por la normativa aplicable para este tipo de vinos, a condición de que se cumplan los requisitos establecidos en el presente pliego.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración, se limita a los términos municipales de Albondón, Albuñol, Almegijar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón y Ugijar.

La uva procederá exclusivamente de la zona de producción delimitada, debiendo elaborarse igualmente en bodegas ubicadas en la misma.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima permitida de uva por hectárea es de 10.000 kg para las variedades tintas y de 12.000 kg para las blancas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

- Blancas: Montua, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Jaén Blanca, Pedro Ximénez, Vijiriego, Perruno, Viognier y Baladí Verdejo.
- Tintas: Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Petit Verdot.

G) EXPLICACIÓN DETALLADA DEL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Cumbres del Guadalfeo» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 4 de febrero de 2009 de la Consejería de Agricultura y pesca de la Junta de Andalucía y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 15 de junio de 2009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Las características edafoclimáticas de la zona, la hacen idónea para la producción de vinos de calidad, tintos y blancos afrutados y elegantes, especialmente la altitud, con la mayor parte de la superficie vitícola por encima de los 1.000 metros, lo que da lugar a bajas temperaturas medias que originan una maduración más lenta y uniforme, tanto de los azúcares, como de los polifenoles y de aquellas sustancias que son responsables del aroma varietal, desarrollando el potencial enológico de las variedades que más demanda el mercado actual.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Envasado y etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que lo sustituya.

Estos vinos solo se podrán elaborar, almacenar a granel, embotellar y etiquetar en bodegas ubicadas en los términos municipales incluidos en la zona de producción delimitada.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.
e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO VI

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «DESIERTO DE ALMERÍA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «DESIERTO DE ALMERÍA».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

B.1. Principales características analíticas.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vinos será:

- Vinos blancos: 10% en volumen.
- Vinos rosados: 11% en volumen.

Vinos tintos: 12% en volumen.

Se considerarán secos, los vinos tintos, rosados y blancos, con un contenido en azúcares totales, expresados en glucosa + fructosa, inferior a 4 g/l.

La acidez total mínima, expresada en ácido tartárico deberá ser de:

Vinos tintos: 4,0 g/l.

Vinos rosados 4,2 g/l.

Vinos blancos: 4,2 g/l.

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total, de los vinos dispuestos al consumo, según el contenido en azúcares residuales, serán:

Vinos con un contenido inferior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 200 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 150 miligramos por litro para los tintos.

Vinos con un contenido superior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 250 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 200 miligramos por litro para los vinos tintos.

B.2. Principales características organolépticas.

Blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Presentan aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas de monte seco y lo mismo que en boca presentan su carácter mediterráneo.

Rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad y carácter frutal. En boca son ligeramente cálidos y sabrosos sin perder frescor. Intensos, afrutados, largos y con un final que recuerda a frutas tropicales maduras.

Tintos:

A la vista son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. En nariz son intensos, con gran potencia y característicos aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácteas y florales. En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

Vinos tintos con envejecimiento en bodega y botella:

Siguen manteniendo un intenso color cereza picota con ribetes más anaranjados. Aromáticamente conservan su intensidad, frutalidad y complejidad. En boca, al principio surgen aún sabores afrutados, dando paso a una potente sensación tánica, suavizada por el envejecimiento. Son sabrosos, carnosos, con un final de boca persistente y duradero.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Mantenimiento del suelo y fertilización.

No se permite superar 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año.

No se aplicarán abonados nitrogenados:

- Durante la parada invernal.
- Cuando el fruto esté próximo a la madurez.

El suelo se mantendrá principalmente mediante labores poco profundas, para evitar una excesiva desecación del terreno y para:

- Mejorar las propiedades físicas, químicas y biológicas de los suelos.
- Favorecer el desarrollo de la vid.
- Controlar las malas hierbas y muchos parásitos.

La eliminación de las malas hierbas entre cepas se realizará preferentemente de manera manual o en su caso utilizando herbicidas no residuales y respetuosos con el medio ambiente, siempre que estén permitidos por la legislación vigente.

El abonado anual de la vid se realizará entre los meses de marzo y julio, exceptuando las aportaciones de materia orgánica, que se incorporarán los meses de parada invernal de la cepa.

C.2. Riego.

El riego, convenientemente controlado, tendrá por objeto mantener en el suelo un nivel de humedad siempre superior al punto de marchitez.

No se permite el riego una semana antes de la vendimia.

Se realizará la programación de riegos en función de las condiciones climatológicas y agronómicas.

No se permite el riego por aspersión.

C.3. Control de residuos de fitosanitarios.

Se contará con un sistema de control de residuos en el que se especificarán tanto los tipos de análisis que se van a realizar como la frecuencia de los mismos para determinar la posible presencia de residuos de productos fitosanitarios y verificar el cumplimiento de la Legislación Española en relación con los Límites Máximos de Residuos permitidos. Se realizará al menos un análisis anual.

C.4. Vendimia.

Las partidas con índices de podredumbre superiores al 20% serán desechadas.

La tolva de recepción deberá estar construida de acero inoxidable, o en su caso revestida con materiales que garanticen la no-contaminación de la uva.

C.5. Despalillado-estrujado.

La maquinaria empleada para tanto para el estrujado como para el despalillado deberá estar construida en acero inoxidable, o en su caso revestidas de materiales que garanticen la no-contaminación de la uva.

Los rodillos de la estrujadora deberán ser de caucho alimentario o material similar, permitido por la legislación vigente.

C.6. Fermentaciones.

Durante el proceso de fermentación se registrarán diariamente la temperatura y la densidad de cada depósito.

Durante el proceso de fermentación con maceración para la obtención de vinos tintos se realizarán como mínimo un remontado diario para evitar la contaminación del sombrero de hollejos y favorecer la maceración.

C.7. Envejecimiento.

El envejecimiento en madera se realizara en bodegas de roble, en cualquiera de sus variantes, y respetando las exigencias establecidas por la normativa para el uso de las menciones «bodega», «roble», «noble» y «añejo» relativas a la fermentación o el envejecimiento en recipientes de madera.

C.8. Embotellado.

Para el embotellado se usaran tapones comerciales con garantía de esterilización y conservación y con un mínimo de 44 mm de longitud.

Las botellas estarán numeradas por lotes para facilitar los controles de calidad.

El envasado del vino se realizará en botellas de cristal de las siguientes capacidades:

75 cl.

100 cl.

Mágnium (de 150 a 300 cl).

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la IGP Desierto de Almería, incluye los términos municipales de Alcudia de Monteagud, Benitagla, Benizalón, Castro de Filabres, Lubrin, Lucainena de las Torres, Olula de Castro, Senés, Sorbas, Tabernas, Tahal, Turrillas, Uleila del Campo y Velefique.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo de uva con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha, equivalentes a 70 hectolitros/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Para la elaboración de vinos bajo la IGP «Desierto de Almería», se utilizarán las siguientes variedades de vitis vinifera:

- Variedades blancas: Chardonnay, Moscatel, Macabeo y Sauvignon Blanc.

- Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah y Garnacha tinta.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Desierto de Almería» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 16 julio de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra del Desierto de Almería», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

El vínculo se basa en la notoriedad adquirida por estos vinos, que a su vez se deriva de las peculiares condiciones geoclimáticas del Desierto de Almería, que gracias al saber hacer de los vitivinicultores les confieren sus atributos. Entre ellas podemos destacar las elevadas insolación e integral térmica, diferencia de temperatura entre el día y la noche en época de maduración, baja humedad, escasez de lluvias en el periodo de maduración, características geomorfológicas, edafológicas, etc. Todo esto permite elaborar unos vinos característicos que a continuación vamos a detallar por tipos.

Vinos blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos.

Debido a una respetable altura respecto al nivel del mar de unos 500 m, estos vinos presentan aromas florales y frutales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas del monte, y lo mismo que en boca muestran su carácter mediterráneo.

La buena y completa maduración de estas variedades, debido a las horas de sol y a las diferencias de temperatura, hacen que estos vinos sean grasos y sabrosos, en boca, sin perder frescura gracias a una equilibrada acidez y mostrando las mismas notas florales y de fruta que dan en nariz.

Vinos rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante.

En cuanto a aromas tienen una buena intensidad y carácter frutal y por el clima más bien cálido en el que madura la uva, se pueden identificar notas de fruta madura.

En boca son ligeramente cálidos y sabrosos sin perder frescor debido a la pronta maduración provocada por las altas temperaturas diurnas y las bajas temperaturas nocturnas. Destacan la personalidad de la variedad de uva empleada en su elaboración. Son intensos, afrutados, largos en boca y con un final que recuerda a frutas tropicales.

Vinos tintos:

Debido a la completa maduración de las variedades tintas, son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. Siendo jóvenes poseen los ribetes bermellón, fruto de la gran cantidad de pigmentos azules contenidos. En este caso dichos ribetes son vivos y luminosos, con acusados matices violáceos, rasgos que delatan su juventud.

En cuanto al aroma y debido a las condiciones geoclimáticas características de esta zona, son intensos y se destacan los caracteres varietales, de gran potencia aromática, tienen aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácticas y florales.

Debido a la completa maduración de las variedades tintas en esta comarca, en boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Sabrosos y carnosos, ponen en evidencia sus características varietales, y poseen una acidez equilibrada, debido principalmente a las acusadas diferencias de temperatura entre el día y la noche en época de maduración. Suelen destacar gustos a frutos rojos, uva madura, notas lácticas y balsámicas sobre un fondo mineral debido a los suelos pizarrosos. Al ser los suelos un poco calcáreos, se definen unos vinos elegantes, complejos y con postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que lo sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO VII

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «LADERAS DEL GENIL»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «LADERAS DEL GENIL».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría vitícola de los productos: vino.

Los tipos de los vinos protegidos por esta mención son los siguientes:

Blancos, rosados y tintos: elaborados a partir de las variedades clasificadas.

B.1. Principales características analíticas.

Tipo de vino	Parámetros			
	Grado alcohólico volumétrico natural mínimo (% vol.)	Acidez total mínima (g/l en tartárico)	Anhídrido sulfuroso total según riqueza de azúcares	
			Riqueza en azúcares (g/l)	Anhídrido sulfuroso (mg/l)
Blanco y Rosado	10	3,5	<5	200
			>5	250
Tinto	12	3,5	<5	150
			>5	200

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

B.2. Principales características organolépticas.

Organolépticamente, los vinos dispuestos para el consumo deberán ser vinos limpios, brillantes, y, en el caso de vinos tintos, bien cubiertos de color en fase visual, con aromas francos en los que se aprecien las características propias de la materia prima de que procedan, en boca serán frescos, sabrosos y equilibrados. No presentarán más sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, que los derivados de su correcto envejecimiento, en cuyo caso deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en aroma, sabor o color.

Blancos:

Vinos jóvenes que pueden oscilar en la gama de secos a semidulces, en función de la concentración en azúcares residuales. En color varía en la gama del amarillo-verdoso. Presentan aromas frutales típicos de la uva y específicos de cada variedad. En boca son ligeros, contienen acidez media y baja astringencia.

Rosados:

Presentan color antocianico intenso dentro de la gama rosado. El frutado es intenso y limpio, típico de frutos antocianicos poco maduros. En boca proporcionan un ligero dulzor y una acidez media.

Tintos jóvenes:

Color antocianico muy intenso. Presenta aromas afrutados muy marcados típicos de las bayas rojas. En boca son carnosos, y presentan una acidez y astringencia equilibrada.

Tintos envejecidos en barrica de roble:

Su color antocianico es muy intenso. Los aromas recuerdan a las bayas rojas, que se encuentran a su vez integrados con los especiados aportados por el proceso de envejecimiento en barrica de roble. Muchos de estos aromas recuerdan a la vainilla y frutos tostados. En boca presentan una astringencia alta pero bien integrada. Contienen una acidez media, bien equilibrada para permitirles una positiva evolución en botella.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

Las impuestas por la legislación y las derivadas de las características analíticas de los vinos expuestas en este Pliego de Condiciones.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración de los vinos de la Tierra «Laderas del Genil» comprende los siguientes términos municipales de la provincia de Granada:

Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendin, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güejar Sierra, Güevejar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentejé, Molvizar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otura, Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quentar, Salobreña, Santa Fe, Santa Cruz del Comercio, Vegas del Genil, El Valle, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Viznar y La Zubia.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima por hectárea será de 10.000 kg para las variedades de uva tintas y de 12.000 kg para las blancas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Blancas:

Vijiriego, Macabeo, Pedro Ximénez, Palomino, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo o morisca, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Baladí Verdejo, Gewürztraminer, Riesling, Torrontés y Albariño.

Tintas:

Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Monastrell, Cabernet Franc y Rome.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Laderas del Genil» fue reconocida oficialmente mediante la

Orden de 4 de febrero de 2009 y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 15 de junio de 2009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

El vínculo de estos vinos con su origen se basa en la notoriedad adquirida por los mismos, conseguida gracias a su calidad organoléptica, a su vez condicionada por las favorables características edáficas y climáticas en las que se basa la rica y diversa agricultura que caracteriza a la zona geográfica delimitada, ubicada al Sur-Oeste y centro de la provincia de Granada; vinos que son herederos de la tradición vitivinícola con que cuenta esta parte de Andalucía Oriental, la cual se extiende en laderas que van desde las zonas costeras, subiendo hasta la vega granadina, en la parte alta de la cuenca del río Genil, alcanzando altitudes en torno a los 1.000 metros.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

Los vinos podrán utilizar la Indicación Geográfica Protegida «Laderas del Genil», siempre que cumplan las condiciones que son recogidas en el presente pliego y que procedan al menos en un 85% del territorio del que lleva el nombre.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que lo sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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 de internet:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO VIII

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «LAUJAR-ALPUJARRA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica protegida (IGP): «LAUJAR-ALPUJARRA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

B.1. Principales características analíticas.

Tipo de Vino	Grado alcohólico adquirido (% vol.)	Anhidrido sulfuroso total (mg/l)	Azúcares residuales (g/l)	Acidez volátil (g/l de ac. Acético)
Blanco	≥11	≤200	<5	≤0,7
		≤250	>5	
Rosado	≥11,5	≤200	<5	≤0,7
		≤250	>5	
Tinto	≥12	≤150	<5	≤0,7
		≤200	>5	

Para los vinos con envejecimiento este límite será de 1,00 g/l, pudiendo superarse cuando el periodo de envejecimiento sea superior o igual a dos años y su graduación alcohólica total igual o superior a 13% vol., en 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 12, con un máximo de 1,18 g/l.

B.2. Principales características organolépticas.

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra «Laujar-Alpujarras» son las siguientes:

Vinos Blancos:

De color amarillo pálido, brillante con aromas primarios florales muy intensos y complejos, conseguidos con una fermentación controlada a baja temperatura. En boca, equilibrados, afrutados y agradables, correcta acidez integrada con final fresco y limpio.

Vinos Rosados:

De color intenso rosa frambuesa, brillante, aromas frutales y florales. En boca son frescos y sabrosos muy equilibrados y con excelente bouquet.

Tintos jóvenes:

Son limpios e intensos de aroma, muy afrutado y algo especiados, características conseguidas con el tiempo justo de permanencia en barrica nueva de roble. De color muy vivo e intenso, equilibrados y frescos en boca.

Tintos con envejecimiento:

De color rojo cereza intensos y carnosos. Aromas de frutos maduros integrados con los especiados y de vainilla de la crianza en roble. En boca muy persistente, con gran cuerpo y vigor. Acidez y tanicidad rica y muy equilibrada con gran evolución en botella, con final aterciopelado y retrogusto muy largo y sabroso.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

No se permite superar los 70 kg de nitrógeno total por hectárea y año.

No se aplicará abonado nitrogenado durante la parada invernal ni cuando el fruto está próximo a la madurez.

La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año.

No se permite el riego un mes antes de la recolección.

No se permite el riego por aspersión.

No se permite el uso de aguas residuales urbanas, salvo que se garantice mediante análisis continuados que no superan los límites establecidos en cuanto a DQO, DBO, Sólidos totales en suspensión y *Echerichia coli*.

Los corchos de la botellas deben tener una longitud superior a 44 mm y estar exentos de olores y porosidades.

Los vinos destinados a envejecimiento deberán almacenarse en barricas de roble, las cuales deben ser quemadas con azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

Las barricas deberán colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los «calados» (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando «rimas».

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra «Laujar-Alpujarra», incluye los términos municipales siguientes: Alcolea, Fondón y Laujar de Andarax.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima se establece en 10.000 kg por hectárea y año para las variedades blancas y de 8.500 kg por hectárea y año para las variedades tintas. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las siguientes:

- Variedades de uvas blancas: Jaén blanco, Macabeo, Chardonnay, Vijiriego, Pedro Ximénez, Moscatel de grano menudo y Viognier.

- Variedades de uvas tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha tinta, Pinot noir, Petit Verdot y Syrah.

G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Laujar-Alpujarra» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 22 de abril de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Laujar-Alpujarra», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

El medio natural, condicionado por la orografía circundante, define las características diferenciadoras de los productos de la comarca. Se encuentra el viñedo entre Sierra Nevada y Sierra de Gador, entre los 700 y 1.000 metros de altitud, con un clima frío, lo que le proporciona las condiciones óptimas para la maduración.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO IX

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «LOS PALACIOS»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «LOS PALACIOS».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

B.1. Principales características analíticas de los vinos.

Los tipos de vinos protegidos son vinos blancos, del año o con envejecimiento.

Parámetro	Vino del Año	Vino de dos o más años
Grado Alcohólico (% vol.)	10,5 -12,5	11,0 - 13,5
Acidez volátil aparente máx.	0,7 g/l en Ácido acético	0,9 g/l en Ácido acético
Acidez total mínima	4,50 g/l en A. Tartárico	4,75 g/l en A. Tartárico
Azúcares reductores	< 12 g/l	< 12 g/l

El contenido máximo en anhídrido sulfuroso en los vinos con un nivel de azúcar residual inferior a 5 gramos/litro, será de 200 miligramos/litro. Si tuvieran más de 5 gramos de azúcares residuales por litro, el límite será de 250 miligramos/litro.

B.2. Principales características organolépticas de los vinos.

El vino acogido a esta Indicación geográfica deberá poseer unas características organolépticas que podemos definir desde el punto de vista visual de aspecto límpido y brillante, de color amarillo pajizo para los vinos de año, pudiendo ser amarillo oro en los vinos de dos o más años, con un aroma suave de notas afrutadas y con de un sabor aterciopelado en paladar.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Determinación de la fecha de la vendimia.

El comienzo de la vendimia irá precedida de la toma de muestras de uvas. Estas muestras se tomarán semanalmente de los mismos pagos, viñas y cepas de forma que el muestreo sea lo más representativo y uniforme posible. Los principales parámetros analíticos analizados para determinar la fecha de la vendimia serán el Grado Baumé, la Acidez total (en Ácido Tartárico) y el Ph.

C.2. Recepción de la uva.

Con el fin de potenciar la calidad del vino que se va a elaborar, los racimos de uva deben de llagar a la bodega lo más intactos posible. El transporte de la uva desde el campo a la bodega se realizará en cajas de plástico con una capacidad máxima de 25 kg. Estas cajas deberán reunir características que permitan una buena ventilación y fácil limpieza.

C.3. Prensado.

El rendimiento máximo del prensado será del 70%.

C.4. Correcciones y desfangado.

El mosto del escurrido y prensado es analizado, en su caso corregido, y sometido a un desfangado estático de entre 3 a 24 horas, previo a la fermentación. Los productos enológicos empleados en las correcciones de los mostos serán aquellos autorizados por la normativa vigente.

C.5. Fermentación controlada.

Los depósitos de fermentación están provistos de un sistema de refrigeración, que van a permitir la fermentación del mosto a la temperatura que no supere los 20 °C.

C.6. Deslío.

Los vinos son separados de las lías como máximo a los tres meses siguientes del final de la fermentación. Con esta práctica evitaremos que las lías puedan transmitir olores y sabores no deseables al nuevo vino durante los meses siguientes.

C.7. Almacenado del vino en rama y tipificación.

El vino separado de las lías es «cabeceado», mezclando las distintas partidas para conseguir la uniformidad de toda la cosecha. Seguidamente son almacenados en depósitos de acero inoxidable, donde permanecerán hasta el momento de ser clarificado, filtrado y estabilizado.

C.8. Estabilización y filtración.

Tras la clarificación y primer filtrado, los vinos deben de someterse a un tratamiento en frío durante al menos una semana a una temperatura máxima de 0 °C. Transcurrido este tiempo son filtrados, para garantizar que el vino queda exento de levaduras que posteriormente puedan causar algún problema de inestabilidad una vez embotellado.

C.9. Embotellado.

Previamente al embotellado del vino se procederá a la limpieza y desinfección de todo el sistema de llenado, mediante corriente de agua caliente entre 85 y 100 °C.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Delimitación del Área geográfica: comprende superficies incluidas en los términos municipales de Los Palacios y Villafranca, Utrera, Dos Hermanas y Alcalá de Guadaíra, de la provincia de Sevilla, quedando definida por los siguientes límites:

- Al Norte: El canal principal del Bajo Guadalquivir desde la salida del canal primario CD-II-1 hasta su intersección con la Vereda de Las Plateras, siguiendo por ésta hasta su enlace con el km 560,5 de la Carretera Nacional IV, discurriendo hasta el km 562 donde enlaza con la vereda del Real hasta su unión con la Vereda de Dos Hermanas Utrera.

- Al Este: La Vereda de Dos Hermanas-Utrera desde el punto anterior hasta su intersección con la carretera A-362 Utrera-Los Palacios, continuando por ésta hasta el km 2,5 donde continúa por el Arroyo Hondo hasta su cruce con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, tomando éste de nuevo hasta el camino rural.

- Al Sur: El camino rural CR-B1 hasta su unión al «Caño de la Vera», continuando por éste hasta su intersección con el canal primario CD-II-1.

- Al Oeste: El Canal primario CD-II-1 desde su intersección con el «Caño de la Vera» hasta su inicio con el Canal Principal del Bajo Guadalquivir, exceptuando una pequeña franja que corresponde al término municipal de Coria del Río.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima por hectárea es de 10.000 kg.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Airen, Chardonnay, Colombard y Sauvignon Blanc.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Los Palacios» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 12 de marzo de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de Los Palacios», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La vitivinicultura, es una actividad económica de muy larga tradición en Los Palacios y Villafranca. Todo parece indicar que la vid comenzó a cultivarse en la zona que hoy día ocupa su término municipal en época protohistórica, dada su situación geográfica al borde de las marismas del Bajo Guadalquivir. Se disponen de datos de que ya por el siglo XV, había una superficie destinada a viñedo en la entonces localidad de Villafranca, no así en la de Los Palacios, independientes hasta 1836, en que se unieron voluntariamente en una sola población.

Hay que considerar que a partir del siglo XV la producción de vino aumentó de forma muy considerable en toda España y, particularmente en Andalucía, debido a la llamada demanda americana. Aunque el verdadero auge de la viticultura en el Guadalquivir hay que buscarlo en el incremento de la demanda interna y en el desarrollo de las exportaciones de nuestros vinos al gran mercado Británico a partir del siglo XVIII.

A mediados del siglo XVIII la superficie de viñedo en Villafranca era de 1.410 aranzadas, (627 ha) según se anota en el llamado catastro del marqués de la Ensenada, que es un instrumento fiscal que se llevó a cabo en toda España con objeto de conocer la realidad económica y social del país y dotar de mayor eficacia a la Hacienda Pública.

Climatología.

Las características climáticas de la zona son netamente meridionales, muy benignas, estando el promedio de sol efectivo entre los más altos de Europa. Al cultivo de la vid, le benefician los veranos largos, calientes y secos, con inviernos frescos, y poco húmedos debido a su gran susceptibili-

dad a enfermedades fúngicas. El marco tiene un microclima especial, caracterizado por una temperatura media anual de 16,7 °C, comprendida entre la media de las mínimas anuales de 10,96 °C y la media de las máximas anuales de 23,3 °C.

La pluviometría anual oscila, entre 500 y 800 mm anuales con la característica de la estacionalidad entre los periodos estivales. En otoño-invierno se producen precipitaciones del orden de 400 a 600 mm y en primavera-verano de 100 a 200 mm el número medio de días de lluvia al año es de 67, con la particularidad de que los meses estivales se producen 1 o 2 días de lluvia. En los meses estivales la humedad relativa media es del 60%, porcentaje adecuado para que no se produzcan enfermedades fúngicas.

El Suelo.

Los suelos que pertenecen al marco son arenosos y profundos lo que aseguran un buen drenaje, con un porcentaje razonable de materia orgánica y bajo en sales.

Varietades de vid cultivadas.

Según el tratado «Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía» de Simón de Roxas Clemente, publicado en 1807, la variedad denominada «Airen» era la que se cultivaba mayoritariamente en Los Palacios y Villafranca. Así mismo, se incorporaron en la zona desde el año 1995, las otras variedades incluidas en el reglamento: Chardonnay, Colombard y Sauvignon Blanc, debido a los buenos resultados obtenidos por estas variedades en el campo de ensayos de la zona del programa de «Introducción de nuevas variedades de uva para la producción de vinos de calidad en Andalucía» de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Producción y mercado de los vinos.

En 1985 el vino blanco representaba el 90% de la producción de vino en Los Palacios y Villafranca. Los mercados de los vinos de Los Palacios y Villafranca han sido varios y muy distintos entre sí. Podríamos clasificarlos en los siguientes por orden de importancia: mercado de Sevilla capital, mercado comarcal mercado local mercado extracomarcal mercado jerezano y otros mercados.

La mayoría de los productores han sido y siguen siendo pequeños viticultores. Propietarios de pequeñas parcelas de viñedo, y otros cultivos también, que se han dedicado a la producción de uvas de mesa y de uvas para lagar, como se dice en esta localidad. Por lo general, estos viticultores sólo desarrollaban esta función, pero no pisaban la uva destinada a vino porque carecían, dada la pequeña dimensión de sus propiedades, de lagar propio. Lo normal era que llevaran sus uvas para vinificación a otros lagares de la localidad.

En el año 1963 se constituyó en el seno de la Hermandad de Labradores y Ganaderos de Los Palacios y Villafranca, el llamado «Grupo de Viticultores» que marcó el origen de la actual Cooperativa Nuestra Señora de las Nieves, constituida como tal en 1987. La Cooperativa ha logrado reunir en su seno la inmensa mayoría de los viticultores de la localidad y se ha constituido en la empresa de transformación vitivinícola por excelencia de Los Palacios. En sus cuarenta y dos años de funcionamiento real, Las Nieves, S.C.A. ha sabido conjugar la tradición y la modernidad y ha sabido afrontar los avatares del mercado y la administración manteniendo el viñedo y la elaboración de vinos, poniendo la vista siempre en el futuro.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portales/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO X

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «NORTE DE ALMERÍA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica protegida (IGP): «NORTE DE ALMERÍA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Tipos de vinos.

Los vinos que se elaboran en la zona y que podrán identificarse bajo la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería», son vinos tranquilos; blancos, tintos y rosados. Dentro de los tintos se producen vinos envejecidos en barrica y botella.

B.1. Principales características analíticas.

A continuación se detallan las características físico químicas que deben reunir los vinos amparados bajo la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería»:

Vinos blancos y rosados.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11°.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: 120 mg/l para vinos con riqueza en azúcares inferior a 5 g/l y 150 mg/l para vinos con riqueza en azúcares superior a 5 g/l.

Vinos tinto jóvenes.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12°.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: Siempre como máximo 100 mg/l.

Vinos tinto envejecidos.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12°.

La acidez volátil no será superior a 1 g/l, expresado en ácido acético. No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Anhidrido sulfuroso total: Siempre como máximo 150 mg/l.

B.2. Principales características organolépticas.

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería» son las siguientes:

Vinos Blancos:

Son de color amarillo pálido. Resultan en su mezcla vinos frescos y ácidos con una riqueza de aromas que recuerda a frutos como limón, grosella y espárrago. En boca son de mucho cuerpo sin molestar el disfrute ligero y joven.

Vinos Rosados:

Son de color rosa pálido al rosa fresa, aroma fresco y ácido, de carácter afrutado y gusto armónico.

Vinos Tintos:

El color es un rojo oscuro muy intenso hasta rubí. En boca ofrece mucho cuerpo y un sabor a frambuesa, zarzamora y regaliz. Son vinos tintos con una riqueza de alcohol, con una acidez moderada y con bastante tanino.

Vinos Tintos envejecidos:

Color rojo oscuro hasta rojo marrón muy intenso, con riqueza de alcohol y acidez moderada, sin producir un déficit de la suavidad en el caso de la elaboración en barricas.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

Las plantaciones autorizadas para la obtención de la uva destinada a la elaboración de vino bajo la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería» deberán ser en vaso o espaldera. En el vaso la poda se realiza de forma tradicional, cortando todas las ramas de las cepas y formando una copa con 3 o 4 pulgares o dagas con un máximo de 4 yemas en cada uno.

El material vegetal destinado a nuevas plantaciones deberá ofrecer las máximas garantías, tanto sanitarias como varietales, por lo que es necesario que el material vegetal sea de calidad y esté certificado. El material vegetal que se emplee, tanto los patrones como el injerto, no podrá proceder de material que haya sido modificado genéticamente.

La cantidad máxima de estiércol que se puede aplicar tendrá que ser el equivalente a 170 Unidades de Nitrógeno por ha.

Toda explotación que se someta a las condiciones establecidas para obtener el derecho mención de la marca Vino de la Tierra «Norte de Almería», deberá mantener al día un registro, o libro de explotación, de todas las operaciones que se realizan en ella, anotando todo lo referente a las labores y

tratamientos que se llevan a cabo (tipo de labor, productos empleados en su caso, fecha de realización, etc.).

Los términos municipales de Chirivel y Vélez Rubio están incluidos en la zona de restricción de herbicidas del embalse de Cuevas de Almanzora, por lo que el control de la flora adventicia no podrá realizarse mediante la aplicación de herbicidas. Esta medida se extenderá a toda la zona geográfica delimitada.

El envejecimiento se realiza en barricas de roble que tendrán una capacidad máxima de 600 l, que permitan un mayor contacto del vino con la madera. Los vinos se denominarán según el tiempo de envejecimiento:

- Vino noble: Los vinos serán sometidos a un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses en total en recipientes de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella.

- Vino añejo: Serán los sometidos a un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses en total en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella.

- Vino viejo: Son aquellos sometidos a un periodo mínimo de envejecimiento de 36 meses en total en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 l o en botella, cuando este envejecimiento haya tenido marcado carácter oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería», incluye los términos municipales siguientes: Chirivel, María, Vélez Banco y Vélez Rubio.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima se establece en 7.800 kg por hectárea y año. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las siguientes:

- Variedades blancas: Airen, Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc.

- Variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo y Syrah.

No podrán emplearse variedades que hayan sido modificadas genéticamente para la producción de los vinos acogidos a la mención Vino de la Tierra «Norte de Almería».

G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Norte de Almería» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 9 de mayo de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra del Norte de Almería», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La zona geográfica delimitada, también conocida como comarca de «Los Vélez» por su origen histórico en el antiguo marquesado castellano, tiene una extensión total de 114.158 ha y está situada íntegramente en la provincia de Almería, situándose en el extremo más septentrional de la misma, por lo que los vinos allí producidos adquirieron su notoriedad bajo la indicación de Vinos de la Tierra Norte de Almería, limitando al Norte y al Este con la provincia de Murcia y al Oeste con la de Granada.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO XI

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «RIBERA DEL ANDARAX»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica protegida (IGP): «RIBERA DEL ANDARAX».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

B.1. Principales características analíticas.

Vinos blancos y rosados.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11%.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: máximo de 200 mg/l Azúcar residual: inferior a 5 g/l.

Vinos tinto jóvenes.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12%.

La acidez volátil no será superior a 0,8 g/l, expresado en ácido acético.

Anhidrido sulfuroso total: máximo de 200 mg/l Azúcar residual: inferior a 5 g/l.

Vinos tinto envejecidos.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12%.

La acidez volátil no será superior a 1 g/l, expresado en ácido acético, Anhidrido sulfuroso total: máximo 150 mg/l.

Azúcar residual: inferior a 5 gr/l.

B.2. Principales características organolépticas.

Las características organolépticas de los diferentes vinos elaborados bajo la mención Vino de la Tierra «Ribera del Andarax» son las siguientes:

Vinos Blancos:

Fase Visual: Son de color amarillo oro pálido, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aromas primarios típicos de las uvas empleadas. Olor a frutas verdes y frescas por la acidez natural que le confiere la altitud de las zonas de cultivo.

Fase gustativa: tras una entrada en la boca muy seca, muestra su buena constitución, resaltando su frescura y fructuosidad con una alegre acidez.

Vinos Rosados:

Fase visual: Color rosa tostado.

Fase olfativa: Fresco y afrutado.

Fase gustativa: Ligero y fresco y sabor a fruta fresca.

Tintos jóvenes:

Fase visual: Rojo rubí brillante con ribetes azulados.

Fase olfativa: Aroma a frutas frescas.

Fase gustativa: Escaso contenido en taninos, siendo agradable al paladar y con gran aroma entre sabor y olor.

Tintos con envejecimiento:

Fase visual: Rojo picota profundo y bien vestido.

Fase olfativa: Complejos aromas, fruto del envejecimiento en barrica de roble, con un fondo cálido y especiado.

Fase gustativa: sedoso, redondo. Resulta amplio, rico en matices, con unos taninos suavizados por la madurez.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS

No se permite superar los 70 kg de nitrógeno total por hectárea y año.

No se aplicará abonado nitrogenado durante la parada invernal ni cuando el fruto está próximo a la madurez.

La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año.

No se permite el uso de fitorreguladores que no se encuentren de forma natural en las plantas.

No se permite el riego dentro de las dos semanas previas a la recolección.

No se permite el riego por aspersión.

No se permite el uso de aguas residuales urbanas, salvo que se garantice mediante análisis continuados que no superen los límites establecidos en cuanto a DQO, DBO, Sólidos totales en suspensión y Echerichia coli.

No se permite la vendimia mecánica.

Los vinos destinados a envejecimiento deberán almacenarse en barricas de roble, las cuales deben ser quemadas con azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

Las barricas deberán colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los «calados» (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando «rimas».

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la mención Vino de la Tierra «Ribera del Andarax», incluye los siguientes términos municipales de la provincia de Almería: Padules, Almócita, Beires, Canjáyar, Ohanes, Enix, Felix, Alhama de Almería, Alicún, Huécija, Íllar, Rágol, Instinción, Terque, Bentarique, Alhabia, Alsodux, Santa Cruz de Marchena, Alboloduy, Gérgal y Nacimiento.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El límite de producción máxima se establece en 10.000 kg por hectárea y año.

F) VARIETADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las siguientes:

- Variedades blancas: Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc.
- Variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Garnacha, Pinot Noir y Syrah.

G) VINCULACIÓN CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Ribera del Andarax» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 12 de marzo de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se regula la mención «Vino de la Tierra de la Ribera del Andarax», para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

El viñedo que se encuentra en el entorno de la Sierra de Gador, a partir del cual se elaboran los vinos que adquirieron su notoriedad bajo esta indicación geográfica, tiene una larga tradición como se constata en el catastro de Ensenada, o mucho más atrás en los datos exhumados de los libros de Apeos del siglo XVI, e históricamente estuvo vinculado al consumo local. Posteriormente, tras la crisis filoxérica a finales del siglo XIX y pese a la primacía del parral de uva de mesa a lo largo del siglo XX, en la zona siempre quedó un significativo sector dedicado a la vinificación y una cultura del vino arraigada en muchos pueblos. En este contexto, y sobre la base de las indudables potencialidades agroclimáticas de la zona, desde mediados de los años noventa se experimentó un gran avance en las técnicas de cultivo, la introducción de nuevas variedades, y un notable incremento de la calidad, configurando todo ello una nueva vitivinicultura en la comarca de la Ribera del Andarax, adquiriendo relevancia los vinos producidos bajo esta indicación.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2007, de 26 de noviembre de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etique-

tado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO XII

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP) «SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.
- Los tipos de vinos son blancos, rosados y tintos.

B.1. Principales características analíticas.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los diferentes tipos de vinos será:

- Vinos blancos: 10% en volumen.
- Vinos rosados: 11% en volumen.
- Vinos tintos: 12% en volumen.

Se considerarán secos, los vinos tintos, rosados y blancos, con un contenido en azúcares totales, expresados en glucosa + fructosa, inferior a 4 g/l.

La acidez total mínima, expresada en ácido tartárico será de:

- Vinos tintos: 4,0 g/l.
- Vinos rosados: 4,2 g/l.
- Vinos blancos: 4,2 g/l.

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no será superior a 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo por litro, siempre que su graduación alcohólica sea

igual o inferior a 12 grados. Para los vinos con envejecimiento de mayor graduación, este límite de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada unidad de grado alcohólico que sobrepase los 12 grados, hasta un máximo de 1,18 g/l.

Los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total, de los vinos dispuestos al consumo, según el contenido en azúcares residuales, serán:

- Vinos con un contenido inferior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 200 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 150 miligramos por litro para los tintos.

- Vinos con un contenido superior a 5 gramos por litro de azúcares residuales: 250 miligramos por litro para los vinos blancos y rosados; 200 miligramos por litro para los vinos tintos.

B.2. Principales características organolépticas.

Blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos. Presentan aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas de monte seco y lo mismo que en boca presentan su carácter mediterráneo.

Rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen una buena intensidad, son gratos, limpios, potentes y afrutados (grosellas, frambuesa) con toques de golosinas. En boca se presentan muy sabrosos, equilibrados, expresivos, frutales y con un postgusto afrutado muy agradable.

Tintos:

Son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o picota, intensos y muy cubiertos. En cuanto al aroma tienen mucha intensidad con gran potencia y presentan aromas a frutos negros, pasas, confituras, notas lácteas y florales y toques balsámicos. En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas.

Tintos envejecidos:

Siguen manteniendo un intenso color cereza picota con ribetes rojizos. Aromáticamente conservan su intensidad, frutalidad y complejidad. En boca al principio surgen aún sabores afrutados, dando paso a una potente sensación tánica dulce suavizada por el envejecimiento. Son sabrosos, carnosos, con un final de boca persistente y duradero.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Asesoramiento técnico.

Se contará con un técnico responsable para el asesoramiento de determinadas prácticas de cultivo y al cual dirigirse en cuestiones de relevancia contempladas en el pliego.

C.2. Labores del terreno.

Se eliminarán los restos vegetales procedentes de viñedos o cultivos anteriores.

No se permite la desinfección del suelo con agentes químicos salvo que se demuestre la presencia de nemátodos y/o hongos patógenos del suelo, y según el criterio del técnico competente.

C.3. Normas de plantación.

El material vegetal procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobreinjertadas, las yemas utilizadas deberán proceder también de fuentes autorizadas.

C.4. Abonados y enmiendas.

No se permite superar los 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año.

No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto esté próximo a la madurez.

Se aplicarán los fertilizantes nitrogenados con el mayor grado de fraccionamiento posible.

C.5. Cuaderno de explotación.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados en el cultivo a lo largo de cada campaña.

C.6. Técnicas de poda.

Las podas se realizarán de forma que se respete el estado fisiológico óptimo de la planta y permitan buena aireación y penetración de la luz y de los tratamientos, en función de las distintas zonas de producción.

No se permite el abandono y/o quema incontrolada de restos vegetales.

C.7. Práctica del riego.

La práctica del riego tendrá un carácter excepcional, permitiéndose riegos de apoyo en momentos puntuales.

C.8. Recolección de la uva.

Se efectuará en las mejores condiciones y con el mayor cuidado para evitar lesiones en los frutos que reduzcan su calidad y propicien infecciones.

No se recolectarán los frutos con índices de podredumbre superiores al 5%. Se recogerán racimos sanos, desechando los deteriorados o enfermos, siendo el fin primordial la consecución de vinos de calidad.

Los frutos se recolectarán en un estado de madurez fisiológica que permita alcanzar los parámetros de calidad exigidos por la bodega en la recepción del fruto, en función de la variedad, zonas de producción y tipos de vinos.

La uva deberá ser recepcionada y molturada el mismo día de su recolección, separada por variedades.

C.9. Recipientes a utilizar en la recolección.

El transporte de la uva a la bodega se realizará procurando que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

C.10. Condiciones de elaboración.

La descarga se realizará en tolvas de recepción de acero inoxidable, material éste del que también estará construido el sinfin encargado de transportar la uva hasta la estrujadora.

El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarán el mosto sabores desagradables, astringencia y olores herbáceos no deseables.

Queda prohibida la utilización de prensas continuas.

Se aplicarán presiones de forma que el rendimiento máximo sea de 72,5 litros por cada 100 kg de uva.

El despalillado o desrasponado tendrá lugar en las elaboraciones de vinos tintos.

En función del tipo de vino tinto que se pretenda elaborar, se realizarán 1 o más remontados diarios mojando bien toda la masa del sombrero.

En la elaboración de vinos blancos y rosados, el mosto será enfriado y pasado a unos depósitos donde realizará un desfogado donde se eliminarán todos los sólidos en suspensión dejando el vino limpio para empezar la fermentación.

Los tiempos de maceración serán de 4 a 30 días dependiendo del tipo de vino que se quiera elaborar y en función de determinados parámetros como color, índice de polifenoles totales y características organolépticas.

C.11. Fermentación.

En el proceso de fermentación alcohólica se controlará la temperatura, que deberá ser:

- Por debajo de 30 °C para vinos tintos.
- Por debajo de 17 °C para vinos blancos.
- Por debajo de 20 °C para vinos rosados.

Se observará periódicamente la densidad y temperatura. La fermentación se dará por finalizada cuando el contenido en azúcares reductores se sitúe por debajo de 5 gramos por litro.

C.12. Condiciones de almacenamiento y envejecimiento.

Los vinos de envejecimiento podrán almacenarse en barricas de roble con una capacidad máxima de 300 litros, a las cuales se les quemará, previamente a su llenado, azufre para sanearlas y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

La zona de almacenamiento de barricas debe tener una temperatura entre 12-18 °C y una humedad relativa entre 60-80%.

Las botellas estarán numeradas por lotes para poder realizar un control de calidad.

Los tapones podrán ser de corcho o sintéticos siempre que cumplan la normativa vigente y tengan la garantía de esterilización y conservación.

C.13. Periodos de envejecimiento.

Según los periodos de envejecimiento, los vinos se clasificarán en:

- Jóvenes: Vinos que empiezan a comercializarse el mismo año de su elaboración.
- Envejecimiento 12 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 6 meses en barrica y 6 meses de reposo en botella.
- Envejecimiento 24 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 12 meses en barrica y 12 meses de reposo en botella.
- Envejecimiento 60 meses: Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en barrica y 36 meses de reposo en botella.

El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta o contra-etiqueta de cada envase.

C.14. Embotellado y etiquetado.

El envasado se realizará en:

- Botella de cristal de 300 cl, 150 cl, 100 cl, 75 cl, 50 cl, 37,5 cl.
- Envases de Pet de hasta 8 litros.
- Envases Bag in Box de hasta 15 litros.

En las etiquetas figurará al menos las siguientes indicaciones:

Denominación del producto, que será Vino de la Tierra «Sierras de Las Estancias y Los Filabres», pudiendo figurar también el símbolo comunitario de IGP.

Volumen nominal.

Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Número de lote.

Nombre o razón social y Estado Miembro del embotellador.

Número de registro del embotellador.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y elaboración delimitada por la IGP Sierras de Las Estancias y Los Filabres, incluye los siguientes términos municipales: Alcóntar, Serón, Bacaes, Bayarque, Tijola, Armuña, Sierro, Sufli, Lúcar, Somontín, Urrácal, Purchena, Olula del Río, Macael, Laroya, Fines, Partalao, Oria, Lijar, Chercos, Albanchez, Cóbdar, Cantoria, Albox, Taberno, Arboleas y Zurgena.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha en el caso de las variedades tintas, ni los 12.000 kg/ha en las variedades blancas, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta IGP.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas que se producen en la zona son las que a continuación se enumeran:

- Variedades blancas: Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo ó Morisco, Airén, y Sauvignon Blanc.
- Variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Merlot, Syrah, Garnacha tinta, Pinot Noir y Petit Verdot.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Sierra de las Estancias y los Filabres» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 21 de octubre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, y publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Resolución de 13 de abril de 2009, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Los vinos elaborados en las «Sierras de las Estancias y los Filabres» han adquirido una notoriedad gracias a que poseen una calidad organoléptica reconocida. Esto es debido en mayor parte a las condiciones geoclimáticas de la zona. Así pues, el elevado número de horas de sol, temperaturas elevadas de día y frescas de noche, baja humedad, escasas lluvias durante el periodo de maduración que aseguran un excelente estado sanitario de la vendimia, características geomorfológicas, edafológicas, etc., confieren a estos vinos una serie de características peculiares y diferenciadoras, que a continuación vamos a definir para cada tipo de vino producido.

Vinos blancos:

De colores que pueden ir del amarillo pajizo al oro pálido, brillantes y con reflejos verdosos.

Debido a la elevada altura respecto al nivel del mar de la comarca vitivinícola de las Sierras de Las Estancias y Los Filabres, estos vinos presentan intensos aromas frutales y florales, con buena diferenciación varietal, recuerdos de hierbas del monte, etc., que en alturas inferiores sería prácticamente imposible de conseguir.

En boca muestran todos los atributos olfativos así como su carácter mediterráneo. Además, gracias a la cantidad de horas de sol anuales, y la diferencia de temperaturas día-noche, durante la época de maduración se obtienen unos vinos blancos grasos y sabrosos en boca sin perder frescura gracias a una equilibrada acidez, y siempre con los matices silvestres que le proporcionan las dos Sierras.

Vinos rosados:

De color rosáceo-frambuesa, vivo, intenso y brillante. En cuanto a aromas tienen mucha intensidad y elevado carácter afrutado por la altura en la que se cultivan las uvas.

Por los mismos motivos explicados en los vinos blancos: horas de sol, diferencia de temperaturas día-noche en época de maduración, etc., en boca se presentan muy afrutados, sabrosos sin perder frescor y caracterizados por la personalidad de la variedad empleada. Presentan un paso largo en boca, y con finales o retrogustos, que recuerdan a frutas tropicales.

Vinos tintos:

Son vinos con mucho color, cereza granate oscuro o pícota, intensos y muy cubiertos. Cuando son jóvenes, poseen los ribetes bermellón, fruto de la gran cantidad de pigmentos azules contenidos. Dichos ribetes son vivos y luminosos, con acusados matices violáceos, rasgos que delatan la corta vida de este vino.

En cuanto al aroma son intensos y se destacan los caracteres varietales, gran potencia aromática, característicos aromas a frutos negros maduros, pasas, toques balsámicos, confituras y ciertas notas lácteas y florales, todo sobre un fondo mineral que también sale en boca. Todo esto viene determinado por las características de altura, horas de sol y diferencias de temperatura en época de maduración, comentadas anteriormente en los vinos blancos y rosados.

En boca son potentes, con una excelente estructura tánica y mucho cuerpo. Sabrosos, carnosos y elegantes, ponen en evidencia sus características varietales, y poseen una acidez equilibrada. Se suelen destacar gustos a frutos rojos, uva madura, notas lácticas, balsámicas y minerales entre otras. Postgustos largos e intensos con recuerdos a frutas. En boca vuelve a aparecer el «terroir» y se pueden distinguir diferentes características dependiendo del tipo de suelo en el que se encuentran las viñas; por un lado tenemos los aromas y gustos minerales provenientes de las tierras pizarrosas que se encuentran habitualmente a más altura, y por otro lado, la elegancia de estos vinos, que viene determinada por el otro tipo de suelos de tipo calcáreo.

Todas estas aptitudes anteriormente citadas confieren a los vinos tintos de esta comarca, un gran potencial de crianza en roble y en botella.

H) REQUISITOS APLICABLES**H.1. Generales.**

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO XIII**PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA
«SIERRA NORTE DE SEVILLA»****A) NOMBRE PROTEGIDO**

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «SIERRA NORTE DE SEVILLA».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los tipos de vinos acogidos a esta Indicación Geográfica son blancos, tintos y rosados.

B.1. Principales características analíticas.

Graduación alcohólica volumétrica natural mínima para los distintos vinos será de:

Vinos blancos: 11°.

Vinos rosados: 12°.

Vinos tintos: 12°.

Acidez volátil máxima expresada en ácido acético según la edad del vino será de:

Vinos del año: 0,8 gramos por litro (aquellos que se comercialicen el primer año siguiente a la recolección).

Vinos de dos o más años: 1 gramo por litro.

Cuando la riqueza en azúcares reductores residuales no superen los 5 (g/l) los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total serán de:

Vinos blancos: 200 miligramos por litro.

Vinos rosados: 200 miligramos por litro.

Vinos tintos. 150 miligramos por litro.

Si la riqueza de azúcares supera los 5 g/l, los límites serán los siguientes:

Vinos blancos: 250 miligramos por litro.

Vinos rosados: 250 miligramos por litro.

Vinos tintos: 200 miligramos por litro.

B.2. Principales características organolépticas.

Vinos blancos. Estos vinos elaborados con uvas de las variedades que se especifican en el apartado correspondiente, deberán poseer unas características organolépticas de color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Vinos tintos. Estos vinos elaborados con las uvas de las variedades que se especifican en el apartado correspondiente, deberán poseer unas características organolépticas de color rojo cereza brillante, son vinos aromáticos y gran cuerpo.

Vinos rosados. Estos vinos serán de una gama de colores desde el rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

No existen restricciones particulares.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona amparada por esta Indicación Geográfica comprende los términos Municipales de Cazalla de la Sierra, Constantina, Guadalcanal y Alanís, quedando definida la zona de producción por los límites de tales términos municipales. Al menos el 85% de la uva empleada para elaborar cada vino el que debe proceder de dicha zona.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima admitida por hectárea será para las variedades tintas de 11.500 kg, y para las variedades blancas de 14.000 kg. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta IGP.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

- Blancas: Chardonnay, Colombard, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Palomino, Pedro Ximénez y Viognier.
- Tintas: Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah y Tintilla de Rota.

G) EXPLICACIÓN DETALLADA DEL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Sierra Norte de Sevilla» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 22 de noviembre de 2004, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La Sierra Norte de Sevilla siempre ha sido una de las tres comarcas vitivinícolas de la provincia de Sevilla, junto con el Bajo Guadalquivir, Lebrija-Los Palacios, y El Aljarafe, la más cercana a capital. Esta comarca, está formada por una serie de pueblos situados en lo que otros llaman la Sierra Morena Sevillana, entre los que destacan por sus características para el cultivo de la vid, Alanís, Cazalla de la Sierra, Constantina y Guadalcanal.

La altitud mínima es de 450 metros y el suelo es pobre, pedregoso y en bastantes ocasiones pizarroso. La pluviometría está entre 600 mm y 1.000 mm y no llueve en los meses de agosto y septiembre, lo que evita la aparición de podredumbre. Hay en verano una diferencia entre la temperatura diurna y nocturna de unos 18° lo que favorece la formación de polifenoles y la maduración equilibrada de la uva. Todas estas condiciones del terreno, propician la consecución de vendimias de uvas sanas, maduras y equilibradas que posibilitan la obtención de buenos vinos.

Es fácil explicarse porque la tradición vinícola de la Sierra Norte de Sevilla se remonta a los siglos XV, XVI y XVII cuando fue la principal exportadora de vino a América. Testigos de esta realidad fueron los escritores del Siglo de Oro, Cervantes, Lope de Vega y Baltasar de Alcázar entre otros, con numerosas citas laudatorias sobre estos vinos. El cultivo de la vid ha supuesto tradicionalmente la mayor riqueza cultural, social y económica de la Sierra Norte de Sevilla y la que ha marcado su apogeo, tanto con el vino como por sus destilados. A la llegada de la filoxera a la península había en la Sierra Norte de Sevilla 4.500 ha de viñedo.

A partir de los años 20, con la constitución de la Cooperativa Colonias de Galeón en Cazalla de la Sierra y la Bodega Fuente Reina en Constantina se mantuvo la actividad vitivinícola hasta los años 60, pero a un nivel mas reducido. A finales de los 90 se implantan varios proyectos vitivinícolas con nuevas plantaciones, con técnicas de cultivo y elaboración actualizadas, parte de las viñas en cultivo ecológico, y la clara intención de ser

reconocido fuera de la comarca. Estas bodegas han cosechado reconocimiento no solo en el mercado andaluz sino nacional e internacional, como atestiguan las diferentes distinciones que han sido concedidas a sus vinos. Como consecuencia de la notoriedad adquirida por estos vinos, a finales de 2004 se produjo el reconocimiento por parte de la Administración de la mención Vino de la Tierra «Sierra Norte de Sevilla».

H) REQUISITOS APLICABLES**H.1. Generales.**

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO XIV**PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA «SIERRA SUR DE JAÉN»****A) NOMBRE PROTEGIDO**

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «SIERRA SUR DE JAÉN».

- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.

Los tipos de vinos amparados por esta IGP son blancos, tintos, rosados y claretes, debiendo cumplir las exigencias indicadas a continuación.

B.1. Principales características analíticas.

La graduación alcohólica volumétrica adquirida mínima de los vinos será de 10% en volumen para los vinos blancos, 11% en volumen para los vinos tintos del año y 12% en volumen para los vinos tintos de envejecimiento.

La acidez volátil de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior a 0,8 gramos/litro (g/l) expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de crianza, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo/litro (g/l). No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada grado de alcohol que sobrepase los 12 grados.

Cuando los azúcares reductores residuales no superen los 5 gramos por litro (g/l), la cantidad máxima de anhídrido sulfuroso total será de 200 miligramos por litro (mg/l) para los vinos blancos, claretes y rosados y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g/l de azúcares residuales el límite máximo será de 250 mg/l en el caso de los vinos blancos y de 200 mg/l para los vinos tintos.

B.2. Indicación de principales características organolépticas.

Para blancos:

Color: Amarillo pálido pajizo con matices verdosos.

Sabor: predominan con suavidad los sabores acidúricos a manzana y cítricos.

Aromas: a plátano maduro y manzana.

Para tintos:

Color: rojo cereza con matices violáceos, par tintos jóvenes, rojo granate ladrillo para los tintos de envejecimiento.

Sabor: aterciopelado y sin matices que resalten acidez y astringencia.

Aromas: a fresa y frambuesa, pimienta verde y pimienta, y a vainilla para los tintos de envejecimiento.

Rosados y claretes:

Color. Gama progresiva desde el rosa para los rosados hasta rojo claro para los claretes, con tonalidades ligeramente evolucionadas en caso de ser sometidos a envejecimiento.

Sabor y aroma: comparten cualidades de los blancos y de los tintos, encontrándose más próximas a los blancos en el caso de los rosados, y a los tintos en el caso de los claretes.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Prácticas específicas relativas al cultivo de la vid.

Se deberá mantener un adecuado nivel de materia orgánica en el suelo.

No se permite superar 70 kg de nitrógeno totales por hectárea y año.

No se aplicarán abonados nitrogenados durante la parada invernal ni cuando el fruto esté próximo a la madurez.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán, como mínimo, los tratamientos fitosanitarios realizados sobre el cultivo a lo largo de cada campaña.

La cubierta vegetal o en su defecto los restos de poda o triturado se mantendrán durante los meses de máxima pluviosidad y su manejo se realizará preferentemente por medios manuales o mecánicos.

En aquellos casos en que no pueda ser manejada por estos medios, únicamente se utilizarán herbicidas cuyas materias activas se encuentren autorizadas en el Reglamento Espe-

cífico de Producción Integrada para Vid (Uva para Vinificación) de Andalucía. La aplicación de herbicidas residuales sólo se permite una vez al año.

La práctica del riego tendrá un carácter excepcional, permitiéndose riegos de apoyo en momentos puntuales siempre que el técnico responsable así lo considere oportuno.

No se recolectarán los frutos con índices de podredumbre superiores al 5%.

No se permite la vendimia mecánica.

La uva deberá ser recepcionada y molturada el mismo día de su recolección, separada por variedades y debiendo existir un control de origen.

En la recolección se utilizarán cajas de campo de material plástico y aireadas con capacidad de 15-25 kg, debiendo estar en buenas condiciones higiénico-sanitarias.

C.2. Prácticas específicas relativas al proceso de elaboración del vino.

Se eliminarán los frutos que presenten síntomas de patógenos causantes de podredumbres. Los frutos con índices de podredumbres superiores al 5% serán rechazados.

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 por cada 100 kg de vendimia.

Una vez el mosto estrujado se procede a la adición de dosis mínimas de ácido sulfuroso (en todo caso inferiores a 70 mg/kg), en función del estado sanitario de la uva, y en su caso a la corrección de la acidez mediante el empleo de ácido tartárico, consiguiendo un pH entre 3,2-3,4 para vinos blancos y 3,4-3,6 para vinos tintos.

En el caso de los vinos tintos será obligatorio el despallillado. El uso de la despallidora deberá ser el adecuado para impedir rotura de escobajos que puedan pasar al conjunto de la masa.

En función del tipo de vino tinto que se pretenda elaborar, se realizarán de 1 a 2 remontados diarios mojando bien toda la masa del sombrero.

Los tiempos de los remontados serán los suficientes para que, como mínimo, la cuarta parte del mosto, mosto-vino o vino haya sido remontada.

En el proceso de fermentación alcohólica se controlará la temperatura, que será para vinos tintos entre 25-28 °C, y para vinos blancos entre 16-19 °C.

Se registrará diariamente la densidad y temperatura.

Los vinos de envejecimiento deberán de almacenarse en barricas de roble, las cuales deben de ser quemadas con azufre para sanearles y eliminar el oxígeno, cerrándose una vez llenas con tapones de silicona.

La zona de almacenamiento de las barricas debe tener una Tª entre 12-18 °C y una humedad relativa entre 60-80%.

Las barricas deberán de colocarse en hileras superpuestas y las botellas se colocarán en los «calados» (lugares aislados totalmente) de las bodegas formando «rimas» (forma horizontal).

Las botellas estarán enumeradas por lotes para poder realizar un control de calidad. Los corchos de las botellas deben de tener una longitud superior a 44 mm y deben de estar exentos de olores y porosidades.

El tiempo de envejecimiento deberá constar en la etiqueta identificativa de cada envase, siendo estos tiempos los que a continuación se detallan:

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	TIPO VINO	TIEMPO TOTAL	TIEMPO BARRICA	TIEMPO BOTELLA
3 MESES	TINTO	6	3	3
	BLANCO	6	3	3
6 MESES	TINTO	12	6	6
	BLANCO	12	6	6
12 MESES	TINTO	24	12	12
	BLANCO	24	12	12

El cuadro anterior se aplicará sin perjuicio del empleo opcional de las indicaciones relativas al envejecimiento establecidas por la normativa para los vinos con IGP.

El envasado se realizará en:

- Botella de cristal de 75 cl y 37,5 cl.
- Bag in Box de 5 y 10 litros.

Las etiquetas comerciales deberán ser controladas por el organismo de certificación, debiendo figurar obligatoriamente la expresión: Vino de la Tierra Sierra Sur de Jaén.

Dichas etiquetas llevarán una numeración correlativa en relación con cada cosecha y tipo de vino elaborado.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona delimitada de la IGP la constituyen los términos municipales de Alcalá la Real, Castillo de Locubín, Frailes, Fuensanta de Martos, Los Villares y Valdepeñas de Jaén, así como las zonas de sierra pertenecientes a los términos municipales de Alcaudete (polígonos catastrales actuales del 1 al 12 y del 18 al 29, inclusive estos) y Martos (polígonos catastrales actuales del 33 al 42, ambos incluidos).

Únicamente podrá utilizarse la mención Vino de la Tierra de la «Sierra Sur de Jaén» en los vinos obtenidos íntegramente de uvas producidas dentro del territorio delimitado y a partir de las variedades indicadas en este Pliego de Condiciones, que hayan cumplido todos los requisitos establecidos en él y que se hayan elaborado dentro de la zona de producción antes indicada.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo no deberá superar los 8.800 kg/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta IGP.

F) VARIETADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades de uva autorizadas para elaborar los vinos protegidos son las que a continuación se relacionan.

- Uvas tintas: Garnacha tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Pinot Noir.
- Uvas Blancas: Jaén Blanco (sinonimia de Baladí verdejo) y Chardonnay.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

El vínculo se basa en la reputación de los vinos con la indicación geográfica «Sierra Sur de Jaén» que fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 30 de septiembre de 2003, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola.

La tradición de elaboración de estos vinos tiene hondas raíces históricas. Alcalá la Real, cabecera comarcal actual de la zona delimitada de esta IGP, constituyó el centro económico, militar y político entre los reinos musulmanes y cristianos, durante los doscientos cincuenta últimos años de la reconquista. Su importancia vitivinícola puede decirse que la alcanza a partir del año 1492 con los privilegios propios (otorgados por Carlos I en el año 1526) para la comercialización de vinos con las ciudades comprendidas en el Reino de Granada. Más tarde, Federico II del Palatinado escribía en su obra editada en 1656 (*Hispaniae et Lusitaniae Itinerarium*), con relación a los vinos de esta zona: «Alcalá la Real, colocada en un elevado lugar en Andalucía, es rica y famosa por sus célebres y frescos vinos, así como por otros productos», tradición que fue evolucionando históricamente hasta la actualidad, según atestiguan diversos estudios, entre lo que pueden destacarse los siguientes:

- «El vino y el Aceite en la Alcalá de los siglos XVII y XVIII.» del profesor alcalaíno Francisco Martín Rosales.

- «El vino de Alcalá la Real, siglos XV y XVI» del profesor José Rodríguez Molina, estudio que pone de manifiesto que el vino en Alcalá la Real era la principal fuente de riqueza de la zona en la época del Impero Español, llegando a alcanzar la cifra de venta en la alhóndiga de Granada y tabernas de 2.400.000 litros, y que también hace mención a los vinos de Martos, al Norte de esta comarca de la Sierra Sur de Jaén.

Finalmente, ya en el año 2003, la notoriedad de estos vinos, conocidos bajo el nombre geográfico de «Sierra Sur de Jaén», fue reconocida de manera oficial por la Administración Autónoma y ratificada por el Gobierno de la Nación mediante Orden Ministerial de 1 de abril de 2004.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112. e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO XV

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «TORREPEROGIL»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «TORREPEROGIL».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DEL VINO O VINOS

- Categoría de producto vitícola: vino.
- Los vinos de esta IGP son blancos, rosados y tintos, debiendo cumplir la exigencias siguientes.

B.1. Principales características analíticas.

Un grado alcohólico adquirido no inferior a 10% en volumen para los vinos tintos, rosados y blancos.

Una acidez total, expresada en ácido tartárico, no inferior a 3,5 gramos por litro o a 46,6 miliequivalentes por litro.

La acidez volátil máxima de los vinos dispuestos para el consumo no podrá ser superior, a 0,8 gramos/litros (g/l) expresada en ácido acético, salvo los que hayan sido sometidos a algún proceso de envejecimiento, en cuyo caso dicho límite no será superior a 1 gramo/litro (g/l). No obstante, para los vinos sometidos a un periodo de envejecimiento superior o igual a dos años, y cuyo grado alcohólico adquirido sea igual o superior a 13% vol., el límite máximo permitido de acidez volátil será incrementado en 0,06 gramos por cada unidad de grado alcohólico que sobrepase los 12 grados, hasta un máximo de 1,18 gramos por litro.

Cuando el nivel en azúcares residuales sea inferior a 5 gramos por litro (g/l), los contenidos máximos en anhídrido sulfuroso total de los vinos con derecho a la mención Vino de la Tierra de «Torreperogil» serán: 200 miligramos por litro (mg/l), para los vinos blancos y rosados, y de 150 miligramos por litro (mg/l) para los vinos tintos. Para vinos con más de 5 g de azúcares residuales por litro, los límites serán: 250 mg/l para los vinos blancos y rosados y 200 mg/l para los vinos tintos.

B.2. Indicación de las características organolépticas.

Los vinos deberán mantener las cualidades organolépticas características de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor, siendo éstas de forma genérica:

Para blancos:

Color: Muy pálido, con leve tono hacia amarillo.

Sabor: Resulta a la boca amplio, sabroso y envolvente.

Aromas: A la nariz se percibe una rica y abundante variedad de aromas primarios y frutales, resaltando una fina fragancia.

Para rosados:

Color: Con tonalidades violáceas.

Sabor: Afrutado, limpio y elegante.

Aroma: Completo e intenso, formado por las variedades que lo componen.

Para tinto:

Color: Rubí.

Sabor: Ligero, con buen equilibrio, sabroso, amplio y largo con final de boca seco.

Aromas: Muy potente en nariz, con fructuosidad y matices florales.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

No existen restricciones particulares.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración está comprendida por los términos municipales de Torreperogil, Úbeda, Sabiote,

Cabra de Santo Cristo, Rus, Canena, Baeza, Cazorra, Santo Tomé, Pozo Alcón y Villacarrillo.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha en las variedades tintas, ni los 12.000 kg/ha en las variedades blancas, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Indicación Geográfica Protegida.

F) VARIEDAD O VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

- Uvas tintas: Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

- Uvas blanca: Baladí Verdejo (sinonimia Jaén Blanco) y Pedro Ximénez.

G) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Torreperogil» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 20 de junio de 2006, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola publicada en el Boletín Oficial del Estado mediante Orden APA 313/2007, de 25 de enero, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Se da por cierto que en tiempos de Roma ya existía en nuestro pueblo el cultivo del viñedo, que durante la dominación árabe, la Cora de Jaén estaba mayoritariamente plantada de vides pese a prohibiciones del Corán de utilizar las bebidas alcohólicas por sus seguidores.

Desde comienzos de su cultivo, las uvas salidas de los viñedos de esta zona, eran dedicadas casi en su totalidad a la elaboración del vino, blanco o Tinto, que puesto a la venta fue degustado por árabes, judíos y cristianos. No se olvide que nuestros poetas islámicos cantaron a nuestros caldos de los que no se privaban, en tiempos de la dominación árabe alcanzó un gran auge los viñedos en la loma de Úbeda, de ello es buena prueba la devoción de sus gentes, árabes y cristianos a San Ginés de la Jara, protector de los viticultores pues árabes y mozárabes levantan sendas ermitas a San Ginés, al que los moros consideraban «pariente del profeta».

Más tarde, en tiempos del condestable de Castilla, Lucas Iranzo, siglo XV, ya habían alcanzado gran celebridad los vinos de Torreperogil, pues este se consumía en mesones y tabernas de nuestro pueblo y otras poblaciones lejanas, siendo transportado por recuas de arrieros en pellejos o recipientes de piel.

Del año 1545 existe el testimonio histórico del libro de bienes del mayorazgo del Caballerizo Ortega, que lo fue de la emperatriz, esposa del emperador Carlos de Gante, que detalla viñedos con renombre de la villa de Torreperogil, como el sitio del Prado, y también otros muchos famosos predios de viñedo. Otras referencias de la época son los contratos de vendimia del año 1613 y siguientes, contratos de venta de vinos al por mayor de 1582, 1590, 1601 y siguientes años en los que se vendían la arroba de vino tinto a dos reales y cuarto y la arroba de vino blanco a solo dos reales.

En 1848 existieron en Torreperogil veintiún cosecheros de vino, quienes tributaron para arreglo de caminos vecinales, y sus vinos fueron muy valorados en la exposición provincial de Jaén de 1879, a la que concurrieron treinta y dos expositores, pagándose estos caldos tintos a trece reales la arroba, y blancos a diez. Estos viñedos sufrieron un gran quebranto con la aparición de la filoxera el año 1890 que hizo desaparecer casi la totalidad de las plantaciones. Pero los Torreños, tan dados a este cultivo, pronto recuperaron la perdida riqueza con la

aparición del pie americano inmune a tan terrible epidemia. Según estadísticas del año 1983, el área de Torreperogil alcanzó el índice de mayor de plantación de vides de la provincia con 417 hectáreas. Actualmente, según los datos de 2009, la superficie de viñedo dedicada a la producción de los vinos amparados ronda el centenar de hectáreas.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.
- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Etiquetado.

- Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112. e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ANEXO XVI

PLIEGO DE CONDICIONES DEL VINO DE LA TIERRA DE «VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Indicación Geográfica Protegida (IGP): «VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA».
- Término tradicional equivalente: «Vino de la Tierra».

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Los tipos de vino de esta IGP son los siguientes: vinos blancos jóvenes, vinos blancos con envejecimiento bajo «velo de flor», vinos blancos con envejecimiento de tipo oxidativo y vinos blancos dulces.

B.1. Principales características analíticas.

Blancos de envejecimiento en madera bajo «velo de flor»:
 Graduación alcohólica natural mínima: 13% vol.
 Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.
 Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.
 Acidez volátil, menos de 0,7 gramos por litro expresada en ácido acético.
 Acidez total, entre 4 y 5,3 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Blancos de envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Graduación alcohólica natural mínima: 13% vol.
 Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.
 Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.
 Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.
 Acidez total, entre 4 y 6 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Blancos jóvenes:
 Graduación alcohólica natural mínima: 10% vol.
 Azúcar residual, inferior a 5 gramos por litro.
 Anhídrido sulfuroso total, máximo 200 miligramos por litro.
 Acidez volátil, menos de 0,4 gramos por litro expresada en ácido acético.
 Acidez total, entre 4 y 5,3 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

Dulces:
 Graduación alcohólica natural mínima: 13% vol.
 Riqueza natural mínima en azúcar de 250 gramos por litro.
 Anhídrido sulfuroso total, máximo 140 miligramos por litro.
 Acidez volátil, menos de 0,8 gramos por litro expresada en ácido acético.
 Acidez total, entre 4 y 5,3 gramos por litro expresado en ácido tartárico.

B.2. Principales características organolépticas.

Blancos con envejecimiento en madera:

Bajo «velo de flor»:

Envejecimiento superior a 1 año:

Color: amarillo pálido.

Aroma: potente, equilibrado y característico de la zona.

Gusto: seco, ligeramente ácido y profundo.

Envejecimiento superior a 2 años:

Color: pajizo con reflejos dorados.

Aroma: delicado y ligeramente punzante.

Gusto: seco con acidez moderada y persistente.

Bajo condiciones oxidativas:

Color: caoba.

Aroma: intenso, limpio y muy aromático.

Gusto: seco con fondo a madera y frutos secos.

Blancos jóvenes:

Color: amarillo pálido, brillante con matices verdosos.

Aroma: sutil, propio de la variedad.

Gusto: afrutado y ligeramente ácido.

Dulces:

Color: caoba.

Aroma: intenso con fondo de pasas y frutos secos.

Gusto: profundo y afrutado.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

Para la obtención de los Vinos de la Tierra de «Villaviciosa de Córdoba», se realizan las prácticas enológicas y restricciones que a continuación se detallan:

C.1. Técnicas de Viticultura.

La desinfección química del suelo se hará de manera excepcional, estando sujeta a un informe favorable de un técnico competente. El material vegetal de las plantaciones procederá de productores oficialmente autorizados, certificados y con el Pasaporte Fitosanitario. Cuando el injerto lo realice el propio agricultor, o en sobre injertadas, las yemas utilizadas deberán proceder de fuentes autorizadas o de otras cepas de la propia plantación del viñedo que, previo análisis, estén libres de virus. No se permite la presencia de plantaciones establecidas con más del 25% de incidencia de cepas de virus.

Se podrán realizar enmiendas orgánicas y minerales siempre que estén sujetas a un informe favorable de un técnico competente. No se permite superar 50 kg de nitrógeno totales por hectárea y año pudiéndose llegar hasta los 70 kg si se tiene cultivo asociado con olivar. No se aplicarán abonados nitrogenados cuando el fruto esté próximo a la madurez.

En la protección contra plagas y enfermedades se preferirán, siempre que sea posible, los métodos biológicos, culturales, físicos y genéticos a los químicos.

Para aquellas viñas a las que haya que aplicarse el riego, será obligatorio el uso del riego por goteo.

En la recolección será obligatorio utilizar medios que respeten la integridad de la uva.

Serán rechazadas las partidas de uva que presenten más del 5% de frutos con patógenos.

El transporte de la uva a la bodega se realizará procurando que éstas no sufran presiones excesivas para que no se deteriore el grano y así evitar fermentaciones prematuras, contaminaciones y oxidaciones.

Existirá un cuaderno de explotación por cada unidad de explotación en el que se anotarán las labores, operaciones y tratamientos realizados al cultivo durante toda la campaña.

C.2. Elaboración del vino.

Estrujado de la uva:

La descarga y el transporte de la uva hasta la estrujadora, se realizará de manera que la materia prima no sufra la contaminación de elementos químicos que pudieran conferir al vino características físicas y organolépticas no deseadas.

El estrujado deberá ejercer una presión suficiente para romper el fruto sin que éste se rasgue ni rompan las pepitas y los raspones que contaminarían el mosto de sabores, astringencia y olores herbáceos no deseables.

Se utilizarán materiales inertes o acero inoxidable en los elementos de estrujadoras, bombas de impulsión y tuberías en contacto con la vendimia estrujada.

Prensado:

El prensado se hará de forma progresiva, de la manera más rápida posible y sin producir dilaceración de los hollejos, ni roturas a los raspones y pepitas.

Se aplicarán presiones de forma que se obtenga mosto con un rendimiento máximo del 70% (relación peso mosto/vendimia).

Con el fin de asegurar la calidad de los mostos, se prohíbe la utilización de prensas continuas.

Desfangado:

El proceso de desfangado se iniciará inmediatamente después de la obtención del mosto; se podrá sulfitar, hasta una cantidad no superior a los 120 miligramos por litro.

Se permitirá el uso de clarificantes, enzimas o coadyuvantes para acelerar el proceso de desfangado siempre y cuando estén autorizados y no se apliquen dosis no permitidas.

Fermentación:

La temperatura de fermentación se mantendrá entre los 20 a 30 °C, siendo necesario aplicar enfriamiento o regulación de temperatura si ésta supera los 25 °C. Para la elaboración de vinos jóvenes la temperatura de fermentación deberá estar comprendida entre los 16-22 °C.

Se registrará diariamente la temperatura y acidez total una vez al día.

C.3. Envejecimiento del vino.

Los vinos, para su envejecimiento, deberán almacenarse, hasta su envasado final, en barricas de madera de roble americano o de castaño con capacidad mínima de 250 l, dejando una sexta parte de aire y sin cerrar en firme.

Mantenimiento de las condiciones ambientales de Tª de la bodega inferior a 25 °C y humedad relativa superior a 70%, con la ventilación necesaria.

Las barricas de madera estarán colocadas según el sistema tradicional de criaderas y soleras.

Las «sacas» de las criaderas y soleras no podrán superar el 40% del volumen total de la bodega de madera.

Los tapones de las botellas serán de corcho con una longitud mínima de 20 mm debiendo asegurar el cierre de las mismas y estar exentos de olores y porosidades.

El tiempo de envejecimiento en bodega de madera será, como mínimo, los que a continuación se detallan:

Joven: Sin envejecimiento.

Dulce: Sin envejecimiento.

Blancos con envejecimiento en madera bajo «velo de flor»:

Blanco: 12 meses.

Noble: 18 meses.

Añejo: 24 meses.

Blancos con envejecimiento en madera bajo condiciones oxidativas:

Viejo: 36 meses.

D) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción será toda la Comarca Vitícola de Villaviciosa, que engloba los términos municipales de Villaviciosa de Córdoba y de Espiel en la provincia de Córdoba.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

El rendimiento máximo de las viñas con destino a vinificación no deberá superar los 10.000 kg/ha, con objeto de salvaguardar la calidad de los caldos producidos a partir de las mismas.

Las uvas procedentes de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite establecido, no podrá ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por esta Indicación Geográfica Protegida.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS

Las variedades aptas son:

Baladi Verdejo, Calagraño, Jaén Blanco, Moscatel de Alejandría, Palomino Fino, Palomino, Pedro Ximénez, Airén, Torrontés y Verdejo.

G) EXPLICACIÓN DETALLADA DEL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La reputación de los vinos con la indicación geográfica «Villaviciosa de Córdoba» fue reconocida oficialmente mediante la Orden de 5 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, para los vinos originarios de esta comarca vitícola, y publicada en el Boletín

Oficial del Estado mediante Orden ARM 2036/2008, de 6 de junio, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Según la legislación vigente, se reconocía el territorio de la citada mención como Comarca Vitivinícola de Villaviciosa, territorio que engloba los términos municipales de Espiel y de Villaviciosa de Córdoba.

La notoriedad de los vinos de Villaviciosa de Córdoba es un hecho diferencial íntimamente vinculado al legado histórico y la realidad socioeconómica de la Sierra Morena cordobesa. Una tradición vitivinícola cuyos orígenes fenicios y romanos, y que no cuenta, sin embargo, con sus primeras referencias documentadas hasta finales del siglo XIX.

El esfuerzo realizado para acrecentar la notoriedad de estos viñedos y sus vinos ha sido reconocido en el sector con la concesión de distintos premios y distinciones de alcance internacional en las últimas décadas, como las Medallas de Oro y Bronce en Reino Unido, o la Mención de Honor en la Prima Rassegna Internazionale del Vino Biológico de Italia.

H) REQUISITOS APLICABLES

H.1. Generales.

Será de aplicación, además de la normativa comunitaria correspondiente, la siguiente legislación nacional y autonómica, o normas que las sustituyan:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en sus preceptos básicos y normas de desarrollo.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y normas de desarrollo.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y normas de desarrollo.

H.2. Envasado y etiquetado.

El envasado final del vino para el consumo se realizará en: botella de vidrio de capacidad máxima hasta 75 cl o en bag in box de capacidad máxima hasta 15 l.

Las etiquetas comerciales deberán ser verificadas por la Junta Gestora de la Asociación de Productores de los «Vinos de la Tierra», debiendo incluir las siguientes indicaciones obligatorias y facultativas:

Indicaciones obligatorias:

La denominación del producto será Vino de la Tierra de «Villaviciosa de Córdoba».

Grado alcohólico volumétrico adquirido.

Volumen nominal.

Datos del embotellador: nombre, razón social o denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio completo.

Número de lote.

Lugar de origen y procedencia que será «Villaviciosa de Córdoba», y Estado miembro del embotellador, que será «España». Se podrá poner también el nombre de la comunidad autónoma, «Andalucía».

Número de registro del embotellador.

Contenido en anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro expresado como SO₂, expresado con la frase «CONTIENE SULFITOS».

Indicaciones facultativas:

Nombre, dirección y calidad de una o de las personas que hayan participado en el circuito comercial.

Tipo de producto.

Año de cosecha.

Nombre de una o varias variedades de vid.

Distinciones, medallas o concursos en los que se haya participado.

Indicaciones relativas al modo de obtención o al método de elaboración del producto.

Condiciones especiales de utilización y conservación.

Menciones tradicionales complementarias.

Mención en la que se indique por quién ha sido embotellado.

Sin perjuicio de lo anterior, el etiquetado deberá estar sujeto al diseño y a las normas especificadas por la legislación vigente, en particular a lo dispuesto en el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas, o norma que la sustituya.

Además de las indicaciones obligatorias, y sin perjuicio del uso de otras indicaciones facultativas de conformidad con la normativa europea, opcionalmente podrá figurar en el etiquetado el nombre de la Comunidad Autónoma «Andalucía», unidad geográfica mayor que abarca completamente el área delimitada de la IGP, siempre que esta indicación se realice con un tamaño de letra igual o inferior al empleado en la indicación del nombre geográfico protegido.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/porta/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/organizaciones-y-entidades/entidades/entidades-de-certificacion.html>.

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.

ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinaigre de Montilla-Moriles», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 11 de noviembre de 1985, se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador. Dado el tiempo transcurrido, su modificación mediante Orden de 28 de julio de 1995, así como la necesidad de adaptación a la nueva normativa comunitaria vitivinícola, incorporada al Reglamento (CE) núm 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, que modifica al

anterior, ha llevado al sector vitivinícola a través del Consejo Regulador, a proponer una nueva normativa específica reguladora, de acuerdo con la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía y a derogar la citada Orden de 11 de noviembre de 1985, por la que se aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador.

Por otro lado, mediante Orden de 19 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca, se emitió decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Montilla-Moriles» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, publicándose como Anexo el Pliego de Condiciones de la denominación.

Asimismo, la solicitud de inscripción del Pliego de Condiciones de la denominación ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 3 de noviembre de 2008, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

De acuerdo al artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se concede la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento 510/2006, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea. A tal fin, se ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino la pertinente solicitud de publicación del Pliego de Condiciones en el Boletín Oficial del Estado. Por lo que, mediante Resolución de 16 de noviembre de 2009, de la Dirección General de Industrias y Mercados Alimentarios, se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Montilla-Moriles». Con posterioridad y como consecuencia del examen del expediente de solicitud realizado por parte de la Comisión Europea, se ha procedido a la modificación del Pliego de Condiciones de «Vinagre de Montilla-Moriles», siendo necesaria la publicación del mismo.

En este sentido, procede reconocer los «Vinagres de Montilla-Moriles» y la aprobación del Reglamento y nuevo Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», de conformidad con lo establecido en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, planteando la conveniencia de que la gestión y el control de ambas denominaciones sea llevado a cabo por un único Consejo Regulador, facilitándose de esa forma el ejercicio de las funciones derivadas del ámbito de sus competencias, al coincidir zona de producción y elaboración del vinagre con la del vino.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el artículo 13.3 de la citada Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo único. Aprobación.

Se aprueban el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» y

los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles», cuyos textos figuran como Anexos I, II y III.

Disposición transitoria primera. Regularización de inscripciones en los Registros.

Se establece un plazo de un año a partir de la publicación de la presente Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, para que todas las bodegas inscritas regularicen sus inscripciones en los registros f), g), h), e i) del artículo 17 del Reglamento de funcionamiento recogido en el Anexo I, correspondientes a la Denominación de Origen Protegida «Vinagre Montilla-Moriles». La inscripción en los mencionados registros se realizará de acuerdo con los parámetros técnicos que sean establecidos por la Comisión creada al efecto por el Consejo Regulador, de conformidad con lo previsto en el artículo 15 del Reglamento anexo.

Disposición transitoria segunda. Composición del Consejo Regulador.

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 9.2.d) del Reglamento anexo, la vocalía reservada para representar al sector vinagrero, será elegida por y entre las vocalías del sector elaborador y comercializador, siendo ostentada de forma provisional hasta la celebración de nuevas elecciones.

Disposición derogatoria única. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y, expresamente, la Orden de 11 de noviembre de 1985, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

ANEXO I

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN «MONTILLA-MORILES» Y «VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y defensa

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto la protección de los vinos y vinagres de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles», de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), modificado por el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, y en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, así como en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del origen y de la calidad de los vinos de Andalucía, en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y en los preceptos que son de aplicación de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

Artículo 2. Productos protegidos.

Quedan protegidos con la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en su Pliego de Condiciones, cumplan en su producción, elaboración, crianza y expedición todos los requisitos exigidos en el mismo, así como en la legislación vigente que les sea de aplicación.

Quedan igualmente protegidos con la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», los vinagres tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en su Pliego de Condiciones, cumplan en su elaboración, crianza y expedición todos los requisitos exigidos en el mismo, así como en la legislación vigente que les sea de aplicación.

Artículo 3. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende a los vocablos «Montilla» y «Moriles» que forman parte de ambas Denominaciones de Origen, así como a las menciones tradicionales utilizadas en la descripción de los distintos tipos de vinos protegidos, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas, o normativa que lo sustituya.

2. Queda prohibida la utilización en otros vinos y/o vinagres o en productos derivados del vino y/o del vinagre, de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética, gráfica u ortográfica con los protegidos, puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta Reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «cepa», «viñedo de», «embotellado en», «marco de», «con bodega en» u otros análogos.

3. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que contengan el nombre protegido o hagan referencia al mismo, únicamente podrán emplearse en los vinos y/o vinagres, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

Artículo 4. Órganos competentes.

Quedan encomendadas al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» la gestión, representación y defensa de las mismas, la aplicación de las normas contenidas en este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los productos protegidos y la promoción, investigación y desarrollo de los mercados, sin perjuicio de las competencias en materia de Denominaciones de Origen que por ley corresponden al Ministerio y a la Consejería competente en materia de Agricultura.

Artículo 5. Uso de marcas.

En lo relativo a los nombres con que figuran inscritas las bodegas que se dediquen a la expedición de productos amparados, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los vinos y vinagres protegidos por las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» se estará a lo dispuesto en el artículo 11.5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y calidad de los vinos de Andalucía, y artículo 8.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

Artículo 6. Emblema de las Denominaciones de Origen.

El Consejo Regulador podrá adoptar y registrar un emblema como símbolo para cada una de las Denominaciones

de Origen amparadas por el presente Reglamento, así como un emblema general que lo identifique. El Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las bodegas inscritas y en lugar destacado figure una placa que aluda a la condición de inscrito en cada Denominación de Origen.

CAPÍTULO II

Consejo Regulador y Competencias

Artículo 7. Definición.

1. El Consejo Regulador es el organismo al que se le encomienda la competencia de órgano de gestión de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» en los términos del Capítulo IV del Título II de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y calidad de los vinos de Andalucía, Capítulo IV del Título III de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y demás legislación vigente que le sea de aplicación.

2. El Consejo Regulador se constituye como corporación de derecho público sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines y funciones. Podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles, así como con la Administración Pública, estableciendo entre ellos, en su caso, los oportunos acuerdos de colaboración. Con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades administrativas, en las que debe sujetarse al derecho público-administrativo.

3. El ámbito de competencias del Consejo Regulador está determinado:

- En lo territorial, por las respectivas zonas de producción, elaboración, envejecimiento, crianza y envasado.
- En razón de los productos, por los protegidos por ambas Denominaciones de Origen en cualquier fase de producción, elaboración, crianza, acondicionamiento, almacenaje, envasado, circulación y comercialización.
- En razón de las personas físicas y jurídicas, por las inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 8. Fines y funciones.

1. Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción tanto de los vinos y vinagres amparados, como de las Denominaciones de Origen.

2. Con objeto de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador ejercerá las funciones recogidas en el artículo 21 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, artículo 13 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y las que a continuación se relacionan:

- El control y la defensa del buen uso del nombre de las denominaciones de calidad, proponiendo a los organismos competentes las medidas que estime necesarias para la defensa de la calidad, aplicación del Reglamento, protección de los derechos inherentes a las denominaciones de origen, así como en lo referente a su promoción y comercialización.
- Estudiar los problemas de carácter general que puedan afectar a la viticultura y a la elaboración y comercialización de los vinos y vinagres, proponiendo a los organismos competentes su solución o los posibles asesoramientos técnicos que convenga recabar. Proponer asimismo a la Consejería competente la autorización de nuevas prácticas de elaboración y variedades de vid que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen vinos de calidad aptos para ser protegidos.
- Fomentar la calidad de los vinos y vinagres en la fase de crianza, tanto mediante el sistema de criaderas y solera

como mediante el de añadas, llevando un control permanente de las existencias de cada bodega.

d) La colaboración con las Administraciones Públicas en la preparación, elaboración y aplicación de normas que afecten a materias de denominaciones de calidad, realizando estudios y emitiendo informes a requerimiento de las mismas.

e) Ejercer las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de las denominaciones de origen, actuando con plena capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, tanto en España como en el extranjero.

f) Ejercer las facultades y funciones que le sean encomendadas y delegadas por la Administración autonómica competente en la materia y otros organismos de la Administración, que requerirá la aprobación previa del Pleno del Consejo Regulador.

g) Gestionar los bienes y servicios propios y los de titularidad de la Junta de Andalucía que esta le encomiende para el cumplimiento de las finalidades y el ejercicio de las funciones del Consejo Regulador.

Cualquier otra incluida en la legislación vigente que le sea de aplicación y las que se establezcan para mejor consecución de los fines y objetivos del Consejo Regulador.

Artículo 9. Órganos del Consejo Regulador.

1. Los órganos del Consejo Regulador son:

- a) El Pleno.
- b) La Presidencia.
- c) La Vicepresidencia.
- d) La Secretaría General.
- e) El órgano de control e inspección.
- f) Las Comisiones.

2. El Pleno del Consejo Regulador es el órgano máximo de gobierno y estará constituido por:

a) Una persona titular de la Presidencia, designada por la Consejería competente en materia de agricultura a propuesta del Consejo Regulador.

b) Una persona titular de la Vicepresidencia elegida entre los vocales del Pleno del Consejo Regulador.

c) Seis vocalías en representación del sector productor, que sean personas titulares de viñas inscritas, según el apartado a) del artículo 17.1 de este Reglamento. Cada persona electora podrá ejercitar un número de votos igual a las hectáreas inscritas en la campaña vitivinícola inmediatamente anterior a la convocatoria de elecciones, redondeado al entero siguiente. De estas seis vocalías, tres de ellas serán elegidas por y entre las personas titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas que a su vez sean socias de entidades asociativas agrarias y otras tres serán elegidas por y entre las personas viticultoras titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas que no sean socias de entidades asociativas agrarias. Podrán presentar candidaturas las Organizaciones Profesionales Agrarias y las Organizaciones de Cooperativas. También se podrán presentar candidaturas independientes que estén avaladas por al menos el 10% del total de personas electoras o del total de votos posibles. Las candidaturas serán cerradas y se elegirá a la que obtenga un mayor número de votos emitidos. Se establece este sistema de elección de vocalías sin perjuicio de lo que a este efecto se disponga en la normativa electoral de aplicación.

d) Seis vocalías en representación del sector elaborador y comercializador, que sean personas inscritas en los Registros a que se refieren los apartados b) a i) del artículo 17.1 de este Reglamento. Cada elector podrá ejercer un número total de votos igual a la suma de dividir por 100 el volumen en HI de vino comercializado en envases de hasta 60 litros de productos amparados, y por 200 el volumen en HI de vino calificado, en la campaña vitivinícola inmediatamente anterior a la convocatoria de elecciones, redondeado al entero siguiente. Podrán presentar candidaturas las Organizaciones Empresariales y

también podrán promoverse candidaturas por personas independientes avaladas por al menos el 10% del volumen considerado en el apartado anterior. De las seis vocalías, una estará reservada a titulares de bodegas que figuren inscritas en los registros f), g) h) e i) y que ostentará la representación en el Pleno del Consejo de la Comisión específica de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Montilla-Moriles», por lo que deberá cumplir ese requisito. Las candidaturas serán cerradas y se elegirá a la que obtenga un mayor número de votos emitidos. Se establece este sistema de elección de vocalías sin perjuicio de lo que a este efecto se disponga en la normativa electoral de aplicación.

e) A las reuniones del Pleno asistirá una persona representante de la Consejería de Agricultura y Pesca, con voz pero sin voto, que deberá ser personal funcionario, con especiales conocimientos sobre viticultura y enología, y designado según lo establecido en el artículo 25.5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y calidad de los vinos de Andalucía, y artículo 15 apartado 8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

3. Por cada uno de los cargos de Vocalías del Consejo Regulador se designará una persona suplente elegida en la misma forma que su titular.

4. Los cargos de las vocalías serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidas una o más veces por el mismo periodo de tiempo.

5. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su designación.

6. La condición de vocal se perderá:

- a) Por expiración del mandato.
- b) Por fallecimiento
- c) Por renuncia expresa dirigida a la Presidencia del Consejo Regulador.
- d) En su caso, por petición de la Organización, Cooperativa o SAT a la que pertenezca y que lo propuso como persona candidata.
- e) Por incurrir, durante el periodo de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.
- f) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.
- g) Por causar baja en los Registros de las Denominaciones de Calidad o dejar de estar vinculado al sector que representa.
- h) Por ser sancionado durante el periodo de vigencia de su cargo por infracción grave, mediante resolución firme, en las materias que regule su Reglamento y de acuerdo a lo dispuesto en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y calidad de los vinos de Andalucía, y Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, bien personalmente o a la Firma que represente.
- i) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

7. En caso de cese de la persona titular de una vocalía, por cualquier causa, su plaza será ocupada por el vocal suplente, procediendo la Organización que lo propuso a designar a la persona sustituta entre las personas titulares elegibles en el segmento de representación correspondiente. La duración del mandato de la nueva vocalía nuevo vocal así elegida se limitará a lo que quede de duración del mandato de la vocalía sustituida.

8. En el caso de que la Presidencia sea elegida de entre las vocalías, perderá el voto de calidad a que se refiere el artículo 11.4. de este Reglamento, al objeto de mantener la paridad entre el sector productor y comercializador.

9. Las competencias del Pleno serán las que específicamente se establecen en el artículo 8 de este Reglamento y las que expresamente le confiera la legislación vigente, que

podrán ser delegadas a cada uno de los órganos del Consejo Regulador en la forma en que se determine.

Artículo 10. Condiciones de las vocalías.

Las vocalías elegidas en la forma que se determina en los apartados c) y d) del punto 2 del artículo anterior, deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser representantes de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. La condición de miembro es indelegable, una misma persona natural o jurídica inscrita en varios Registros no podrá tener en el Consejo representación doble, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma.

Artículo 11. Sesiones del Pleno.

1. El Consejo se reunirá en sesión ordinaria cuando lo convoque la Presidencia, bien por propia iniciativa o a petición de la mitad de las vocalías, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

2. Las sesiones del Pleno del Consejo Regulador se convocarán con al menos diez días naturales de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. Se citará a las vocalías por cualquier medio que deje constancia de que se ha recibido. La documentación íntegra de los asuntos incluidos en el orden del día, que deba servir de base al debate y, en su caso, votación, deberá estar a disposición de las vocalías, desde el mismo día de la convocatoria o, en determinados casos, con el tiempo mínimo de convocatoria. En la misma sólo se podrán adoptar acuerdos relativos a los asuntos contenidos en el orden del día, salvo que, presentes todos sus miembros, así se decida por unanimidad.

3. El Pleno se constituye válidamente en primera convocatoria, cuando estén presentes la Presidencia y al menos tres vocalías de cada sector de los que componen el Consejo. El vocal titular que no pueda asistir a una sesión de Pleno del Consejo Regulador para la que haya sido convocado habrá de comunicar tal circunstancia a la Presidencia y al vocal suplente correspondiente para que le sustituya. No alcanzado el quórum establecido, el Pleno quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación primera, cuando estén presentes la Presidencia y al menos la mitad de las vocalías que componen el Pleno, siempre que al menos haya una vocalía de cada uno de los sectores, productor y comercializador. En todo caso, se requiere la asistencia de la Presidencia o Vicepresidencia por delegación, y de la Secretaría General o de quien legalmente le sustituya.

4. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría simple de miembros presentes. La Presidencia tendrá voto de calidad. El acta de cada sesión, firmada por los asistentes de la misma, recogerá todos los aspectos tratados en el orden del día. La aprobación del acta se llevará a cabo en la misma o en la siguiente sesión.

5. El Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio de la Presidencia o lo solicite la cuarta parte, al menos, del número legal de miembros del Pleno, sin que ninguna vocalía pueda solicitar más de tres anualmente. La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de quince días hábiles desde que fuera solicitada. Se citará a las vocalías por cualquier medio que deje constancia de que se ha recibido, con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

6. Las decisiones del Consejo Regulador en aquellos asuntos de especial trascendencia para alguna de las personas inscritas o que afecten a su ámbito legítimo de intereses serán revisables por el Pleno del Consejo, previa petición de las personas interesadas dentro de los diez días siguientes a la notificación, pudiendo en este plazo examinar las actuaciones y alegar cuanto a su derecho convenga.

Artículo 12. De la presidencia.

1. La Presidencia se configura como órgano unipersonal de carácter ejecutivo. La persona titular de la Presidencia será propuesta por el Pleno del Consejo Regulador y nombrada mediante Orden de la Consejería competente en materia de Agricultura. El plazo de toma de posesión será como máximo de dos meses a contar desde la designación.

2. El mandato de la Presidencia tendrá una duración de cuatro años, pudiendo ser objeto de reelección una o más veces por el mismo periodo de tiempo.

3. Las sesiones del Consejo Regulador en que se decida la elección de la persona titular de la Presidencia serán presididas por la Vicepresidencia o, en su ausencia o al no haber sido nombrado aún, por el vocal representante de la Consejería competente en materia de Agricultura. En ausencia de ambos, presidirá la vocalía de mayor edad. La elección de la Presidencia requerirá acuerdo de la mayoría absoluta del Pleno.

4. Son funciones de la Presidencia, sin perjuicio de las que le correspondan como miembro del Pleno:

a) La representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutando los acuerdos adoptados.

c) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

d) De conformidad con los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.

e) Organizar el régimen interior del Consejo y elevar al Pleno la propuesta del Reglamento con los Pliegos de Condiciones correspondientes y sus correspondientes modificaciones.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación del personal.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a la Administración autonómica competente en la materia de las incidencias que en la producción y mercados se produzcan.

i) Suscribir los convenios de colaboración con la Administración autonómica competente en la materia, en los que se atribuya al Consejo el carácter de Entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

j) Remitir a la Administración autonómica competente en la materia aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquellas que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

k) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Administración autonómica competente en la materia.

l) Cuantas otras le reconozcan la legislación vigente.

5. La Presidencia, cesará por las siguientes causas:

a) Al expirar su mandato.

b) Por fallecimiento.

c) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

d) Por incapacidad para el ejercicio del cargo.

e) Por decisión de la Administración autonómica competente en la materia, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia de la persona interesada, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición del Pleno del Consejo Regulador cuando pierda la confianza en la Presidencia, manifestada en igual votación que la exigida para su nombramiento.

f) Por moción o censura, con la misma mayoría exigida para su nombramiento.

g) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

Una vez que se produzca el cese, será sustituido por la Vicepresidencia que ejercerá temporalmente la presidencia. El Pleno, en el plazo máximo de un mes, procederá a la elección de una nueva persona titular de la Presidencia y lo comunicará a la Consejería competente en materia de Agricultura. El nuevo mandato se extenderá hasta la siguiente renovación del Pleno.

Artículo 13. De la Vicepresidencia.

1. La Vicepresidencia es un órgano unipersonal, que ejerce la superior autoridad en ausencia de la Presidencia. Le corresponde la colaboración y ejercicio de las funciones que expresamente le delegue la Presidencia, sustituyendo a la misma en los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal. Su elección y designación se harán de la misma forma que la establecida para la Presidencia.

2. Para ejercer el cargo es necesario ostentar la condición de miembro del Pleno. El nombramiento se efectuará mediante Orden de la Consejería competente en materia de Agricultura, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. El mandato de la Vicepresidencia será el del período de mandato de las vocalías. Si el cargo queda vacante, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por la Consejería competente en materia de agricultura, si bien el nuevo mandato sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.

4. El cese de la Vicepresidencia se producirá en los mismos términos que el de la Presidencia y además, por pérdida de la condición de miembro del Pleno.

Artículo 14. Del Personal del Consejo Regulador.

1. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal necesario, que figurará dotado en el Presupuesto propio del Consejo, y al que le será de aplicación la legislación laboral.

2. El Consejo tendrá un Secretario General designado por el Pleno a propuesta de la Presidencia, de la que depende directamente.

3. El Secretario General desempeñará las siguientes funciones:

a) Preparar los trabajos del Consejo, tramitar la ejecución de sus acuerdos y expedir los certificados de los mismos

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Todos los asuntos relativos a la organización del régimen interior del Organismo tanto de personas como administrativos.

d) Las funciones que se le encomienden por la Presidencia relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) La representación del Consejo Regulador, en los casos en los que la misma le sea delegada por la Presidencia.

f) Elaborar la Memoria del Consejo Regulador.

g) Incorporar al Manual de Calidad los acuerdos del Consejo Regulador que tengan incidencia sobre su contenido.

h) Emitir los Certificados de Origen a solicitud de las firmas inscritas, una vez recibidos los dictámenes del Órgano de Control e inspección y verificada la información obrante en los registros del Consejo Regulador.

4. En el caso de que la plaza de la Secretaría General no estuviese cubierta o a criterio del Pleno, el Consejo podrá encomendar sus funciones a otra persona empleada en el mismo.

5. Para las funciones técnicas y de gestión que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, los cuales actuarán bajo la supervisión de la Presidencia del Consejo Regulador, o la persona que éste designe, de acuerdo al organigrama que figure en el Manual de calidad del Consejo Regulador.

6. El personal del órgano de control se ajustará a lo dispuesto en el Capítulo VI de este Reglamento.

7. El Consejo Regulador podrá contratar, para efectuar trabajos urgentes, los servicios y/o el personal necesario, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para ese concepto.

Artículo 15. De las Comisiones.

1. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, el Pleno podrá constituir una Comisión de trabajo que estará formada por la Presidencia, o en quien ésta delegue esta función, y las Vocalías titulares suficientes, designadas por el Pleno y garantizando la representación paritaria de los sectores con presencia en el Pleno. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión, se acordarán también las funciones específicas que le competen. Todas las resoluciones que tome la Comisión de trabajo serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que celebre, para su aprobación o ratificación, en su caso.

2. Se constituirán la Comisión Específica de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y la Comisión Específica de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles» para la adopción de acuerdos que afecten exclusivamente a cada Denominación de Origen. La presidencia de ambas Comisiones la ostentará la Presidencia del Pleno del Consejo Regulador. Los miembros serán:

a) De la Comisión Específica de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», la Presidencia o la Vicepresidencia del Pleno, y hasta tres representantes de cada sector elegidos de entre las vocalías del Pleno.

b) De la Comisión Específica de la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles», la Presidencia o la Vicepresidencia del Pleno y, al menos, la vocalía del Pleno del Consejo Regulador que ostenta la representación de los vinagros del Consejo, que a su vez ostentará la representación de la Comisión Específica en el Pleno, y hasta dos representantes vinculados al sector vinagrero de la Denominación, uno de ellos designado en su caso por las Organizaciones o entidades que propusieron las candidaturas para la elección de las vocalías del Pleno. El otro representante en esta Comisión será elegido democráticamente entre los titulares inscritos en el censo de la Denominación de Origen Protegida.

Artículo 16. Notificación de acuerdos.

1. Los acuerdos y resoluciones del Consejo Regulador que no tengan carácter particular y afecten a una pluralidad de sujetos, se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo y remitidas a cada uno de los inscritos o, en su caso, a sus representantes debidamente acreditados ante el Consejo Regulador. Dichos acuerdos y resoluciones tendrán plena validez desde el día de la publicación de la correspondiente circular.

2. Las decisiones que adopte el Consejo Regulador respecto a las funciones enumeradas en el artículo 21.3 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y en el artículo 13.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la Consejería competente en materia de Agricultura.

3. Las decisiones del Consejo Regulador en régimen de Derecho Privado podrán impugnarse ante la vía jurisdiccional correspondiente.

CAPÍTULO III

Registros

Artículo 17. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros de pertenencia al mismo:

a) De Viñas.

b) De Bodegas de elaboración de vino.

c) De Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino.

d) De Bodegas de envasado y comercialización de vino.

e) De Exportadores de vino.

f) De Bodegas de elaboración de vinagre.

g) De Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagre.

h) De Bodegas de envasado y comercialización de vinagre.

i) De Exportadores de vinagre.

2. Adicionalmente, al objeto de facilitar la aplicación de los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, por el Consejo Regulador se llevará un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

a) Imprentas autorizadas.

b) Envasadores autorizados.

c) Industrias alimentarias autorizadas.

3. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador por las personas físicas o jurídicas interesadas, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes o por los acuerdos adoptados por el propio Consejo Regulador en los impresos que disponga éste.

4. El Consejo Regulador denegará las inscripciones en los Registros que, de acuerdo a los informes del Órgano de Control y Certificación, no se ajusten a los preceptos del correspondiente Pliego de Condiciones.

5. La inscripción en estos Registros no exime a las personas interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que resulte preceptivo para la actividad de que se trate en cada caso.

6. Las bodegas inscritas en los Registros b), c), d), e), f), g), h) e i) deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Calidad que cubra en cada caso los procesos de elaboración, crianza, preparación final y expedición de los vinos y/o vinagres protegidos y que constituya una garantía suficiente de calidad para el consumidor final.

Artículo 18. Registro de viñas.

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas explotaciones vitícolas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular y la naturaleza de dicha titularidad, el nombre de la viña, pago y término municipal en que está situada, superficie en producción, variedad o variedades, y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

3. Las viñas que hayan sido calificadas como incluidas en la subzona de calidad superior consignarán esta circunstancia, y la que sea sólo en parte se inscribirá por separado cada parte.

4. Todas las viñas que se inscriban a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento acompañarán a la petición un plano, a la escala que determine el Consejo Regulador, de la parcela objeto de la inscripción y la autorización de plantación expedida por el organismo competente donde deberá constatar la inscripción de la viña en el Registro Vitícola.

Artículo 19. Registro de bodegas de elaboración de vino.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración de vino se inscribirán todas aquellas instalaciones de vinificación situadas en la zona de producción en las que se vinifique uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan usar la Denominación de Origen «Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurará el nombre o razón social de la Empresa, localidad, zona de emplazamiento, características y número de los envases y maquinaria, descripción del sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso de que la Empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

Se acompañará un plano o croquis a escala donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

Artículo 20. Registro de bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino.

1. En el Registro de Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino se inscribirán aquellas bodegas situadas en la zona de crianza que deseen dedicarse al envejecimiento, la crianza y/o almacenado de vinos con derecho a ser protegidos por la Denominación de Origen «Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario o razón social de la empresa, epígrafe del Impuesto de Actividades Económicas, domicilio, localidad y zona de emplazamiento; descripción y características de las instalaciones y maquinaria; capacidad de crianza y almacenamiento; características, número y capacidad de los depósitos, envases de madera, maquinaria e instalaciones, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. Se acompañará un plano o croquis a escala donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

Artículo 21. Registro de bodegas de envasado y comercialización de vino.

1. En el Registro de envasado y comercialización de vino se inscribirán:

a) Las bodegas de elaboración que vinifiquen vinos sin envejecimiento. Estas bodegas podrán comercializar directamente los citados vinos blancos, de producción propia, o adquiridos a otras bodegas inscritas.

b) Las bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenamiento que radicando en la zona de Crianza deseen dedicarse a la venta para consumo de estos tipos de vinos.

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2 de este Reglamento.

3. Junto a la solicitud, las bodegas presentarán una relación de los nombres comerciales y marcas que se utilicen para la venta al consumo de los vinos protegidos.

Artículo 22. Registro de bodegas de exportación de vino.

En el Registro de Exportadores de vino se inscribirán los que estando inscritos en el Registro de Bodegas de envasado y comercialización de vinos a que se refiere el artículo anterior, se dediquen a la Exportación de vinos con Denominación de Origen «Montilla-Moriles».

Artículo 23. Registro de bodegas de elaboración de vinagre.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración de vinagre se inscribirán aquellas bodegas que situadas en la zona de producción descrita en el Pliego de Condiciones correspondiente, se dediquen a la producción de vinagre apto para ser protegido por la Denominación de Origen «Vinagre de Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2.

Artículo 24. Registro de bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagre.

1. En el Registro de Bodega de envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagre se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción descrita en el Pliego de Condiciones correspondiente, que se dediquen al envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagres protegidos por la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2 de este Reglamento.

Artículo 25. Registro de bodegas de envasado y comercialización de vinagre.

1. En este Registro se inscribirán las bodegas de elaboración, envejecimiento, crianza y/o almacenamiento de vinagre

que deseen dedicarse al envasado y comercialización de los vinagres protegidos por la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Montilla-Moriles».

2. En la inscripción figurarán los datos a los que se hace referencia en el artículo 19.2 de este Reglamento.

3. Junto a la solicitud, las bodegas presentarán una relación de los nombres comerciales y marcas que se utilicen para la venta al consumo de los vinagres protegidos.

Artículo 26. Registro de bodegas de exportación de vinagre.

En el Registro de Exportadores de vinagre se inscribirán los que estando inscritos en el Registro de Bodegas de envasado y comercialización de vinagre a que se refiere el artículo 24 de este Reglamento, se dediquen a la Exportación de vinagres con Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Montilla-Moriles».

Artículo 27. Vigencia de los Registros.

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento, estando al día en el pago de las cuotas correspondientes.

2. Los inscritos deberán comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. El Órgano de Control podrá efectuar las inspecciones necesarias para comprobar la veracidad de los datos registrales.

3. La inscripción en cualquiera de los registros tendrá un periodo de vigencia de cinco años, al término de los cuales deberá ser renovada para un periodo de igual duración, previa petición de los interesados, en la forma que el Consejo Regulador determine.

CAPÍTULO IV

Derechos y Obligaciones

Artículo 28. Derecho al uso de las Denominaciones de Origen.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros indicados en el artículo 17 podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar o criar vinos y/o vinagres que hayan de ser protegidos por las Denominaciones de Origen.

2. Tendrán derecho al uso de las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» las personas físicas y jurídicas que, estando inscritos en los registros del artículo 17 de este Reglamento, se hayan sometido al correspondiente sistema de control y hayan obtenido la certificación correspondiente para cada uno de los productos protegidos por las Denominaciones de Origen que comercialice.

3. El derecho al uso de las Denominaciones de Origen y nombres protegidos en propaganda, publicidad, documentación, etiquetas o cualquier otro elemento de la presentación de los productos protegidos es exclusivo de los operadores inscritos en los Registros correspondientes del Consejo Regulador.

Artículo 29. Obligaciones de los inscritos.

Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, en especial los referentes al contenido mínimo de los sistemas de autocontrol que deben implantar los operadores para garantizar el cumplimiento de los Pliegos de Condiciones, así como satisfacer las cuotas obligatorias de pertenencia y otros derechos por prestaciones de servicios que les correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 30. Nombres comerciales.

Las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros d) y h) podrán utilizar, para las partidas de vino y vinagre que

expidan desde sus bodegas, el nombre con el que figuran inscritos o, en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizados por sus propietarios, siempre que solicite su anotación en el registro correspondiente del Consejo Regulador, haciendo manifiesta expresa de que se responsabiliza de cuanto concierne al uso de dicho nombre en vinos y/o vinagres protegidos por las Denominaciones de Origen.

Artículo 31. Del etiquetado de productos protegidos.

1. El etiquetado de los vinos y vinagres, habrá de ajustarse a la legislación que le sea de aplicación en cada momento. En lo que respecta a las menciones obligatorias y facultativas en los vinos, habrá de ajustarse en particular a lo establecido por el Reglamento (CE) 607/2009, de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas y normas que lo desarrollen. Adicionalmente, el Consejo Regulador, en el ámbito de sus competencias y en el marco de lo establecido en los Pliegos de Condiciones, podrá desarrollar requisitos más específicos que deban cumplir las etiquetas de los vinos y vinagres, los cuales serán objetivos y no discriminatorios, compatibles con la normativa comunitaria, debiendo ser aprobados por la Consejería competente en materia de Agricultura.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas y registradas en el Consejo Regulador, a los solos efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la autorización y registro de aquellas etiquetas que incumplan con los preceptos contenidos en este Reglamento, en el correspondiente Pliego de Condiciones, o en la normativa más específica sobre etiquetado que en su caso desarrolle el Consejo Regulador, así como aquellas que por causas objetivas puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá igualmente ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma. En todo caso la aprobación previa de las etiquetas por el Consejo Regulador no significa la restricción de su uso por parte de los operadores inscritos, una vez verificado el cumplimiento de las normas específicas de etiquetado de las Denominaciones de Origen, que en todo caso se basarán en requisitos objetivos, no discriminatorios y compatibles con la normativa comunitaria.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, éstos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

Artículo 32. Documentación de las expediciones.

1. Toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de vinificación procedente de operadores inscritos deberá acompañarse de la documentación que en cada momento sea exigible por la legislación vigente.

2. La expedición de los productos a que se refiere el párrafo anterior que tenga lugar entre bodegas inscritas, deberá ir acompañada además por un documento que ampare dicha circulación expedido por el Consejo Regulador con anterioridad a su ejecución, en la forma que por el mismo se determine. Para la expedición de dicho documento por parte del Consejo Regulador la bodega solicitante deberá justificar estar al día en los pagos de las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que les correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 33. Del embotellado de productos protegidos.

1. El embotellado de vinos y/o vinagres amparados por las Denominaciones de Origen «Montilla-Moriles» y «Vinagre de Montilla-Moriles» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador o en su defecto en instalaciones que hayan sido autorizadas previamente por el Consejo Regulador.

2. Los vinos y vinagres amparados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio y estén debidamente aprobados por el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador llevará un registro de envases autorizados.

Artículo 34. Empresas auxiliares e Industrias alimentarias.

1. El listado de industrias auxiliares autorizadas que el Consejo regulador mantendrá actualizado incluirá:

a) Relación de Imprentas Autorizadas. Se inscribirán aquellas empresas de artes gráficas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, impriman contra-etiquetas de productos protegidos en las que se inserte el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen, o bien precintas o sellos distintivos para los productos protegidos.

b) Relación de Envasadores Autorizados. Se inscribirán aquellas empresas envasadoras que, sin ser bodegas inscritas en los registros b) a i) del artículo 17 de este Reglamento, cuenten con la autorización del Consejo Regulador para el envasado de productos protegidos.

c) Relación de Industrias Alimentarias Autorizadas. Se inscribirán aquellas empresas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, utilicen productos protegidos suministrados a granel por una firma inscrita en los registros b) a i) del artículo 17 de este Reglamento, para la elaboración de alimentos o bebidas, pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

2. En la inscripción figurará: el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, actividad principal y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la industria.

3. El Consejo Regulador garantizará la adecuada transparencia en la concesión y denegación de las autorizaciones, siempre de acuerdo a la normativa vigente en esta materia.

Artículo 35. Comercialización a granel de productos protegidos.

1. La comercialización a granel de vinos y vinagres protegidos para su expedición y para su uso como ingrediente en la industria alimentaria se realizará en envases debidamente provistos de los sellos o precintas de garantía en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Si fuese necesario realizar el trasvase del vino o vinagre en el trayecto desde la bodega de origen a su destino, el Consejo Regulador dará las normas para efectuarlo, con objeto de que en todo caso quede garantizada la pureza del producto, levantando el acta correspondiente o diligencia en el certificado de origen que acompañará a la mercancía.

3. Para garantizar el adecuado uso de los vinos y vinagres protegidos que se expidan a granel, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control que estime pertinentes, viniendo las bodegas expedidoras obligadas a satisfacer los derechos que por la prestación de estos servicios se establezcan.

Artículo 36. De los certificados de origen.

La precinta de origen o sello numerado, de carácter obligatorio cualquiera que sea el tipo de envase en el que se expidan al consumo los vinos protegidos, tienen el carácter de certificación de origen. Idéntico efecto surte el sellado por el Consejo Regulador de la documentación de acompañamiento de las partidas expedidas. Los operadores inscritos podrán

además solicitar del Consejo Regulador la emisión de certificaciones de origen específicos para partidas concretas.

Artículo 37. De las declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, la elaboración y las existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los productos protegidos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas inscritas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso, dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uvas, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.

b) Todos los operadores inscritos en el registro b) del artículo 17 de este Reglamento deberán declarar dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador la cantidad de mosto y vino obtenido, diferenciado en los diversos tipos que elabore, debiendo consignar la procedencia de la uva, ya sea de la subzona superior o del resto de la zona de producción, y el destino de los productos ya sea para venta, indicando comprador y cantidad, ya para crianza en bodegas propias. En tanto tenga existencias deberá declarar mensualmente las ventas efectuadas.

c) Todos los operadores inscritos en los registros c) a i) del artículo 17 de este Reglamento presentarán dentro de los veinte primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los productos adquiridos. En el caso de las Bodegas inscritas en los registros d) y h), deberán además, en la manera que el Consejo Regulador determine y como mínimo una vez al año, presentar declaración de movimientos de entradas y salidas y existencias resultantes de precintas de Garantía de Origen y en su caso de contra-etiquetas de productos protegidos en las que se inserte el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen.

d) Todos los operadores inscritos en todos los registros de bodegas deberán, en la manera que el Consejo Regulador determine y como mínimo una vez al año, presentar declaración de existencias de productos amparados y las altas y bajas habidas en el año en los depósitos y vasijas.

CAPÍTULO V

Financiación y Régimen Contable

Artículo 38. Financiación del Consejo Regulador.

1. El Consejo Regulador se financiará con los siguientes recursos:

a) La cantidad recaudada de las cuotas obligatorias que deben abonar las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador por estar inscritas voluntariamente en alguno de sus registros, establecidos en el apartado 1 del artículo 17. Se establecen a este efecto:

- Cuotas de inscripción inicial.

- Cuota anual por hectárea de viña inscrita, en el caso de los titulares inscritos en el registro a) del artículo 17.1.

- Cuota anual por Bodega inscrita, para el resto de titulares inscritos en los registros del Consejo Regulador.

b) La cantidad recaudada en concepto de derechos por prestación de servicios, que deben abonar exclusivamente las personas físicas o jurídicas que reciban dichos servicios. Se establecen a este efecto:

- Derechos por prestación de servicios relacionados con la gestión de las Denominaciones de Origen y el uso de las mismas por los inscritos, relativos al coste de las precintas re-

tiradas y otros documentos justificativos expedidos por el Consejo Regulador relacionados con el uso de las Denominaciones de Origen. Las tarifas correspondientes serán una cantidad fija por precinta o documento.

- Derechos por prestación de otros servicios.

c) Derechos por prestación de servicios de verificación de la conformidad con el Pliego de Condiciones para la certificación de los productos amparados, destinados a la financiación del Órgano de Control. Las tarifas de estos derechos se establecerán en función de la extensión del viñedo inscrito en el caso de los titulares inscritos en el registro a) del artículo 17.1, y en función de los días de auditoría requeridos, para los titulares inscritos en el resto de registros del Consejo Regulador. Dichas tarifas serán aprobadas anualmente por el Pleno, y corresponderán a los servicios siguientes:

- Auditoría previa para la inscripción del operador, destinada a comprobar que los viñedos o instalaciones cumplen los requisitos necesarios para su inscripción.

- Auditorías periódicas e inspecciones para revisar el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

- Emisión de informes de certificación conforme a la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya.

- Análisis, informes y otros servicios.

d) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos, rentas y ventas del mismo.

e) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudiera recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos; legados y donativos que reciban.

f) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo Regulador.

g) Cualquier otro ingreso que proceda percibir.

2. El Consejo Regulador establecerá el procedimiento de aplicación de las cuotas obligatorias de inscripción y de pertenencia a los registros y las tarifas de prestación de servicios, que deberán ser aprobadas anualmente por el Pleno.

Artículo 39. Régimen Contable.

1. El Consejo Regulador llevará una contabilidad ordenada y adecuada a su actividad, que se regirá por los principios de veracidad, claridad, exactitud, responsabilidad y publicidad, estando sometida al control y a la fiscalización de la Cámara de cuentas de Andalucía así como de la Intervención General de la Junta de Andalucía.

2. El Consejo Regulador establecerá los mecanismos contables adecuados para garantizar que los recursos para la financiación del órgano de control queden claramente diferenciados de los destinados al órgano de gestión, quedando en todo caso diferenciado, dentro del presupuesto general ordinario, el presupuesto de ingresos y gastos del órgano de control.

3. La gestión directa y efectiva de las cuotas previstas y de cuantas percepciones recauden, corresponderá al Consejo Regulador, que nutrirá con las mismas su presupuesto de ingresos.

4. En caso de impago, las cuotas y los derechos por prestación de servicios del Consejo Regulador serán exigibles por la vía de apremio, a través de la Consejería competente en materia de Agricultura.

CAPÍTULO VI

Sistema de Control

Artículo 40. Del Órgano de control.

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, será efectuada por un órgano de control propio de la denominación. Éste deberá estar acreditado en el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya, sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto, así como estar autorizado expresamente por la Consejería competente en

materia agraria. Pudiendo ser llevada a cabo dicha verificación de conformidad con el artículo 28.1.b) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, hasta que se cumplan las condiciones de acreditación establecidas.

Artículo 41. Principios de Organización.

1. El órgano de control dependerá del Pleno estando, en cualquier caso, sus tareas separadas de las tareas de gestión y actuando de manera imparcial y sin ningún tipo de conflicto de intereses y con financiación propia para el desarrollo de sus tareas.

2. La actuación del órgano de control se desarrollará de manera separada de la gestión de las denominaciones de origen, quedando claramente diferenciado en el organigrama del Consejo Regulador, y ejerciendo sus funciones con independencia de los órganos de gobierno, si bien podrá ser auxiliado por el personal administrativo del Consejo Regulador, siempre de manera imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

Artículo 42. Composición.

El órgano de control contará con la figura de un Director Técnico, con la función de director de certificación, con los veedores necesarios, designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria, así como un Comité Consultivo, que actuará velando por la independencia e imparcialidad en las decisiones de certificación.

Artículo 43. Funciones.

1. Corresponde al órgano de control:

- Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización.

- Emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros.

- Certificación de los operadores, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

- Comunicar a la Consejería competente en materia de agricultura cualquier infracción o sospecha de infracción que se detecte en el desarrollo de sus funciones de control.

2. El órgano de control, siempre que sea de conformidad con la legislación vigente, podrá extender su actividad de control a otras denominaciones de calidad diferenciada, actuando en estos casos como organismo independiente de control o de inspección. Para ello, el Consejo Regulador deberá, previo acuerdo del Pleno, solicitar la conformidad de la Consejería competente en materia agraria, que evaluará si dicha actividad es compatible con la naturaleza y fines del Consejo Regulador, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos legales exigidos para obtener su autorización como entidad de certificación.

Artículo 44. Director técnico.

Corresponde al Director Técnico la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros, así como la certificación de éstos conforme a la norma UNE-EN 45011, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

Artículo 45. Los Veedores.

Los veedores tendrán atribuciones inspectoras sobre los operadores inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador y sobre los productos amparados por las Denominaciones de Origen, teniendo a estos efectos las mismas atribuciones que los inspectores de las Administraciones públicas, a excepción de las propias de los agentes de la autoridad.

Artículo 46. El Comité Consultivo.

Se constituirá un Comité Consultivo encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de certificación, asegurando la adecuada imparcialidad en la evaluación de la conformidad, con la participación de todos los intereses implicados. Su composición y funcionamiento se definirá en el Manual de Calidad y Procedimientos del órgano de control del Consejo Regulador.

Artículo 47. Evaluación de la Administración.

1. La Consejería competente en materia de agricultura, en el ejercicio de sus funciones de tutela sobre el Consejo Regulador, llevará a cabo la evaluación de la sistemática de calidad implantada por el órgano de control, y en todo caso podrá efectuar aquellos controles que considere convenientes, tanto a los operadores inscritos como al órgano de control.

2. Los controles realizados por el órgano de control lo serán sin perjuicio de los que pudiera realizar la Consejería competente en materia agraria.

Artículo 48. Elección del sistema de control.

1. La elección del sistema de control, así como los cambios en el sistema de control elegido, se realizarán mediante acuerdo del Pleno.

2. El sistema de control elegido se propondrá a la Consejería competente en materia agraria, para su aprobación.

3. La Consejería competente en materia agraria establecerá el mecanismo adecuado para dar publicidad al sistema de control elegido.

Artículo 49. Descalificaciones.

1. No tendrán derecho a la protección los productos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos del Pliego de Condiciones o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente.

2. Se podrá anular la descalificación de un vino una vez desaparecidas las circunstancias que la motivaron.

CAPÍTULO VII

Régimen Sancionador

Artículo 50. Régimen sancionador.

Las obligaciones de las personas interesadas, las facultades de inspección y todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se atenderán a lo dispuesto en el Título III de la Ley 10/2007, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, específicamente en cuanto a la tipificación de las infracciones, en sus artículos 44, 45 y 46, y en el Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, específicamente en cuanto a las infracciones, en sus artículos 42, 43 y 44.

ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «MONTILLA-MORILES»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Denominación de Origen Protegida (DOP): «Montilla-Moriles».

- Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen», según la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. Los nombres geográficos «Montilla» y «Moriles» fueron protegidos inicialmente en España como denominaciones de origen de vinos en virtud del Estatuto del Vino de 1932.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categoría vitícola de los productos: vinos y vinos de licor.

B.1. Definición.

Los vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» son obtenidos exclusivamente de la transformación del mosto resultante de la molturación de uvas procedentes de las variedades autorizadas y elaborados, envejecidos, criados y almacenados en el ámbito geográfico de la DOP.

B.2. Tipos de vinos de la DOP «Montilla-Moriles».

Los productos de la DOP «Montilla-Moriles» se clasifican en:

- Vinos, entre los que se encuentran los tipos Joven, Blanco sin envejecimiento y Blanco con envejecimiento.

- Vinos generosos, entre los que se encuentran los tipos Fino, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado.

- Vinos de licor dulces, entre los que se encuentran los tipos Pedro Ximénez y Moscatel, los cuales pueden ser vinos dulces naturales si cumplen los requisitos de esta mención específica tradicional.

- Vinos generosos de licor, entre los que se encuentran los tipos Generoso de Licor, Pale Cream, y Cream.

En función de su crianza los vinos de la DOP «Montilla-Moriles» pueden ser:

- Vinos sin crianza.

- Vinos con crianza, que puede ser biológica u oxidativa.

B.3. Características analíticas de los vinos.

Los tipos y las características físico-químicas de los vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» son los siguientes:

Tipo de Vino	Mención facultativa relativa al contenido en azúcares (*)	Grado alcohólico adquirido (% vol.)	Azúcares totales (**) (g/l)
Joven	Seco	10 - 13,5	<4
	Semiseco	10 - 13,5	4 - 12
	Semidulce	10 - 13,5	12 - 45
	Dulce	10 - 13,5	≥45
Blanco sin envejecimiento	Seco	≥ 13	<4
	Semiseco	≥ 13	4 - 12
	Semidulce	≥ 13	12 - 45
	Dulce	≥ 13	≥45
Blanco con envejecimiento	Seco	≥ 13	<4
	Semiseco	≥ 13	4 - 12
	Semidulce	≥ 13	12 - 45
	Dulce	≥ 13	≥45
Fino	Seco/Pálido seco	15 - 17,5	≤5
Amontillado	Seco	16 - 22	≤5
Oloroso	Seco	16 - 22	≤5
Palo cortado	Seco	16 - 22	≤5
Pedro Ximénez	Dulce	15 - 22	≥272
Moscatel	Dulce	15 - 22	≥160
Vino generoso de licor	Abocado/Semiseco/Semidulce	15 - 22	5 - 45
Pale Cream	Dulce	15 - 22	45 - 115
Cream	Dulce	15 - 22	60 - 140

(*) Figurando en el etiquetado en una línea distinta a la indicación del tipo de vino. Será válido cualquier idioma de la UE.

(**) En los vinos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, el límite máximo de azúcares será de 9 gramos por litro cuando su acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de 2 unidades al contenido en azúcares, expresados ambos en gramos por litro.

B.4. Características organolépticas de los vinos.

Las características organolépticas de cada uno de los tipos de vino de la DOP «Montilla-Moriles» son las siguientes:

- Vino joven: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido, en boca de seco a dulce, fresco, levemente ácido, con aroma y sabor afrutados.

- Blanco sin envejecimiento: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pálido a dorado, en boca de seco a dulce, ligero, con un matiz de aroma y sabor propio de la uva Pedro Ximénez.

- Blanco con envejecimiento: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado hasta caoba, de seco a dulce, ligero, con un matiz aromático propio de la uva Pedro Ximénez, y un aroma y sabor característicos de la crianza.

- Fino: Vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo a dorado, seco, con aroma y sabor característicos de la crianza biológica, con matices propios de la uva Pedro Ximénez, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar.

- Amontillado: Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a oro viejo, de aroma punzante, avellanado, seco o casi abocado, suave y lleno al paladar.

- Oloroso: Vino límpido y brillante, transparente, de color similar al de la caoba, muy aromático, energético, seco o levemente abocado, con mucho cuerpo, lleno y aterciopelado.

- Palo cortado: Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a caoba, de aroma característico con notas que recuerdan al Amontillado, si bien al paladar presenta características similares al Oloroso.

- Pedro Ximénez: Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación características de la uva Pedro Ximénez asoleada, dulce, suave y aterciopelado en el paladar.

- Moscatel: Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con las notas aromáticas varietales características de la uva moscatel, en su caso con los matices derivados del proceso de asoleo, dulce y untuoso en el paladar.

- Vino generoso de licor: Vino límpido y brillante, transparente, de color ámbar a caoba, aroma que conjuga los propios de la crianza y sabor de abocado a semidulce.

- Pale Cream: Vino límpido y brillante, transparente, de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma propio de la crianza biológica y sabor dulce.

- Cream: Vino límpido y brillante, de color ámbar intenso a caoba, con aroma profundo propio de la crianza oxidativa y sabor dulce.

Las características anteriores se establecen con la salvedad indicada en el apartado H.6. respecto a la limpidez y el brillo, para los vinos con la indicación «en rama» o «vino en rama». La caracterización de los productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» se realizará mediante un comité de cata acreditado.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES PERTINENTES

C.1. Métodos de vinificación.

Las prácticas tradicionales específicas para la elaboración de los distintos productos certificados por la DOP «Montilla-Moriles» tienen como punto de partida los tres tipos de vinificación siguientes, con los requisitos que se indican:

a) Vinificación de vino joven. Para la vinificación de vinos jóvenes sin crianza, en los que importan más los sabores frutados, frescos, con acidez y no excesivo grado de alcohol, el alcohol probable de los mostos utilizados no superará los 13,5% vol. Se exige además fermentación con control de la temperatura, no permitiendo que se excedan los 25 °C.

b) Vinificación de vinos secos. Tras la obtención de los mostos, estos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total, resultando un contenido de azúcares reductores no superior a 5 gramos por litro. Tras la clasificación del vino terminado, éste podrá ser destinado al consumo como vino sin crianza, pudiendo ser en su caso sometido a edulcoración, o bien podrá constituir el vino de partida para la obtención de otro tipo de vino.

c) Vinificación de determinados vinos dulces. Para la elaboración de los vinos dulces en los que se exige el proceso de «asoleo», según se especifica en el apartado C.6., deben cumplirse las condiciones que se indican en las siguientes fases:

- La vendimia será manual.

- El transporte será en cajas de 30 kg de capacidad máxima, con objeto de facilitar el manejo de las uvas y evitar daños en la piel que perjudicarían el asoleado del fruto.

- Práctica del «asoleo» de la uva. Se denomina «asoleo» o «asoleado» de la uva a la práctica tradicional de sobremaduración mediante exposición directa de la uva al sol una vez cortada, extendida en terrenos ligeramente inclinados para favorecer la insolación y la escorrentía en momentos de lluvia; proceso que, bajo las condiciones climatológicas particulares de la zona de producción, provoca una deshidratación parcial de las bayas, normalmente acompañada de una ligera pasificación según sea la duración del asoleo, sin llegar a la pasificación total que imposibilitaría la extracción del mosto por prensado, y manteniendo en todo caso la integridad de la piel del fruto y sus condiciones sanitarias. Esta deshidratación parcial de las bayas da lugar a un mosto con una mayor concentración de azúcares reductores en conjunto, como mínimo de 400 gramos por litro. La merma de peso de la uva como consecuencia del asoleo puede oscilar en general entre un 25% y un 60% respecto al peso inicial, según la madurez inicial de la uva y el vino a obtener, y en función de la duración y las condiciones en las que se desarrolle dicho asoleo.

C.2. Condiciones relativas al prensado.

Se aplicarán presiones adecuadas para la obtención del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior en ningún caso a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. No obstante, en el caso particular de la vinificación de los vinos dulces que son obtenidos mediante el proceso de asoleo, el rendimiento no podrá superar en ningún caso los 40 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

C.3. Modalidades de crianza.

En la DOP «Montilla-Moriles» se dan los siguientes tipos de crianza:

- Crianza biológica. El vino envejece bajo velo de flor, en vasijas de roble, que no son llenadas completamente con objeto de dejar una superficie libre en la que se desarrolle el velo característico. La elaboración bajo velo se entiende como el proceso biológico que se basa en el desarrollo espontáneo de un velo de levaduras típicas, denominado «velo de flor», sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, y que le confiere al producto unas características analíticas y organolépticas específicas. Este velo de levaduras se desarrolla espontáneamente en la zona de «Montilla-Moriles», alcanzando su máxima actividad en primavera y otoño. Este tipo de crianza puede llevarse a cabo empleando tanto el sistema de criaderas y solera, como el de añadas.

- Crianza oxidativa. El vino envejece fundamentalmente como consecuencia de reacciones naturales de oxidación de carácter físico-químico, en vasijas de madera, bien mediante el sistema de criaderas y solera, o bien mediante el de añadas.

En la DOP «Montilla-Moriles» se distinguen además, los siguientes sistemas de crianza, aplicables en general tanto para crianzas biológicas como de tipo oxidativo:

- Sistema de criaderas y solera. Es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción parcial o «saca» del vino de cada una de las botas, vasijas de madera que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o «rocío» con vino de otra escala o criadera más joven, utilizándose vino sin crianza para la reposición de la más joven. De esta forma en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinos de las su-

cesivas añadidas con las que se ha ido reponiendo la misma. La última criadera, en la que concluye el proceso de envejecimiento, recibe el nombre de «solera», y de ella se efectúa la saca del vino ya criado, que es el resultado de la homogeneización y envejecimiento prolongado de los vinos de todas las añadidas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual haya sido «rociada».

- Sistema de añadas. Es un sistema de crianza estático, en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes. En este sistema se establece un tiempo mínimo de crianza de doce meses, con la salvedad del vino dulce «Pedro Ximénez» cuando se utilicen vasijas de madera nueva, en cuyo caso el tiempo mínimo exigido de crianza será de seis meses.

En todo caso, independientemente del tipo y del sistema empleado, el proceso de crianza se realizará siempre en las vasijas de roble tradicionales en la zona, con capacidad máxima de 1.000 litros.

C.4. Edulcoración.

En la DOP «Montilla-Moriles» esta permitida la edulcoración de los vinos y vinos de licor para la obtención de los tipos de vino en los que se emplea esta práctica tradicional en su elaboración, según se indica en el apartado C.6., respetando en todo caso los límites y las condiciones aplicables según la normativa comunitaria, entre ellas la obligatoriedad de presentar por escrito declaración previa a la autoridad competente. La edulcoración tendrá lugar dentro de la zona de elaboración de la DOP.

C.5. Encabezado.

El encabezado es la práctica tradicional consistente en el incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol de vino, la cual está autorizada dentro de los límites y condiciones establecidos por la normativa comunitaria, y por el presente Pliego de Condiciones, para la obtención de determinados tipos de vino, según se indica en el apartado C.6. En la DOP «Montilla-Moriles», en lo que se refiere a los vinos designados con el término tradicional «vino generoso», solo se exige el encabezado en aquellos que no alcancen de forma natural la graduación alcohólica adquirida mínima exigida según su tipo.

C.6. Requisitos enológicos específicos según el tipo de vino.

Sin perjuicio del cumplimiento del resto de requisitos aplicables del presente pliego, así como del obligado cumplimiento de la normativa comunitaria, estatal y autonómica, según el tipo de vino de la DOP «Montilla-Moriles» deben cumplirse las siguientes condiciones específicas en su elaboración:

- Vino joven: se obtiene del proceso de vinificación específica para «Vino joven» que debe cumplir lo establecido en la letra a) del apartado C.1. Para la elaboración de este tipo de vino está permitida la edulcoración, cumpliendo lo especificado en el apartado C.4.

- Blanco sin envejecimiento: se obtiene del proceso de vinificación específica para «Vino blanco», según se detalló en el apartado C.1., letra b). Para la elaboración de este tipo de vino está permitida la edulcoración, cumpliendo lo especificado en el apartado C.4.

- Blanco con envejecimiento: se obtiene a partir de un «Blanco sin envejecimiento», sometiéndolo a cualquiera de las modalidades de crianza descritas en el apartado C.3. durante un periodo mínimo de un año. Para la elaboración de este tipo de vino está permitida la edulcoración, cumpliendo lo especificado en el apartado C.4.

- Fino: se obtiene a partir de vino «Blanco sin envejecimiento», el cual es sometido a crianza biológica mediante el sistema de criaderas y solera durante un periodo mínimo de

dos años. El grado alcohólico adquirido mínimo exigido para este tipo de vino, de 15% vol., generalmente se alcanza de forma natural, sin necesidad de encabezado. No obstante, el grado alcohólico adquirido puede ajustarse situándolo dentro del rango permitido mediante encabezado.

- Amontillado: se obtiene a partir de vino «Fino» con una crianza mínima de cinco años, seguidos de al menos tres años con crianza oxidativa, por el sistema de criaderas y solera. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino. En todo caso el periodo de crianza oxidativa deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.

- Oloroso: se obtiene a partir de vino «Blanco sin envejecimiento», que es sometido a envejecimiento durante al menos dos años, con crianza predominantemente oxidativa, por el sistema de criaderas y solera. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino. En todo caso el periodo de crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol.

- Palo cortado: se obtiene a partir de vino «Blanco sin envejecimiento», que es sometido a envejecimiento por el sistema de criaderas y solera en dos fases, una primera fase de crianza biológica, y la segunda de crianza oxidativa. El grado alcohólico adquirido puede ajustarse mediante encabezado, situándolo dentro del rango permitido para este tipo de vino. En todo caso el periodo de crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol. Puede obtenerse a partir de un vino que originalmente hubiese sido clasificado para convertirse en Fino.

- Pedro Ximénez: se obtiene partiendo del proceso de asoleo descrito en el apartado C.1. para la elaboración de determinados vinos dulces. En su elaboración se exige que el 100% de la uva sea de la variedad «Pedro Ximénez», y que el mosto obtenido de la uva asoleada en su conjunto tenga una riqueza de azúcares de al menos 450 g/l. Inicialmente el mosto se encabeza hasta alcanzar los 9% vol., obteniendo una materia prima para las bodegas, que es objeto de un posterior reajuste mediante encabezado y/o adición de vinos generosos de la DOP «Montilla-Moriles», hasta situarlo dentro del rango correspondiente a este tipo de vino. En lo que respecta a la modalidad y tiempo de crianza, los Pedro Ximénez pueden comercializarse sin ser sometidos a crianza, o bien ser sometidos a crianza oxidativa, pudiendo ser ésta mediante el sistema de criaderas y solera durante al menos dos años, o por el sistema de añadas, según las condiciones indicadas en el apartado C.3.

- Moscatel: En su elaboración se exige que el 85% de la uva sea de la variedad «Moscatel». El mosto se somete a fermentación parcial y encabezado. Puede emplearse el proceso de asoleo descrito en el apartado C.1. para la vinificación de determinados vinos dulces. El «Moscatel» puede comercializarse sin crianza o bien someterse a crianza mediante el sistema de criaderas y solera durante al menos un año. En todo caso la crianza deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 15% vol.

- Vinos generosos de licor: los tipos de vino «Medium», «Pale Cream» y «Cream», descritos en el apartado B.2. se obtienen a partir de los vinos generosos de la DOP «Montilla-Moriles», o de vinos criados bajo velo aptos para dar tales vinos generosos, a los que se adiciona mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, mosto de uva concentrado rectificado, o vino dulce natural «Pedro Ximénez».

D) ZONA GEOGRÁFICA

D.1. Zona de producción.

La zona de producción de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Mon-

talbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Caba, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella, según la cartografía de la zona de producción que figura en el Anexo A, y que obra en poder del Consejo Regulador y de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona «Superior», que comprende los terrenos de albarizas y que están igualmente delimitados en la cartografía referida.

D.2. Zona de elaboración.

La zona de elaboración es la misma que la zona de producción de la DOP «Montilla-Moriles».

D.3. Zona de crianza.

La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP «Montilla-Moriles» en su totalidad y Córdoba capital, según la cartografía que figura como Anexo B del presente pliego.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima admitida por hectárea para elaboración de vinos protegidos es de 10.285 kilogramos en la subzona de calidad superior y de 13.714 kilogramos en el resto de la zona de producción. Los rendimientos máximos permitidos de producto final por hectárea son de 72 hectolitros en la subzona de calidad superior, y de 96 hectolitros en el resto de la zona de producción. La uva procedente de parcelas de la subzona de calidad superior, con producciones superiores a 10.285 kilogramos por hectárea, no tendrán la consideración de uva de calidad superior. Si en una parcela la producción por hectárea supera los 13.714 kilogramos, la totalidad de la producción de la parcela quedará descalificada.

F) VARIEDADES DE UVA AUTORIZADAS

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP «Montilla-Moriles» se realizará con uvas procedentes del área de producción y de las variedades siguientes: Pedro Ximénez, Layren, Baladí, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

G) VÍNCULO ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS

La calidad y las características típicas de los vinos de la DOP «Montilla-Moriles» vienen marcadas por su vinculación con los factores humanos y naturales del área geográfica, así como por la compleja interacción entre estos y su relación con el vino, como resultado del aprendizaje secular ante las condiciones del medio. Este vínculo, de cuyos factores fundamentales se hace una reseña a continuación, fue reconocido oficialmente desde el año 1933, en el que fue otorgada la protección como denominación de origen.

G.1. Vínculo a través de los factores humanos.

Los factores humanos que explican el vínculo entre «Montilla-Moriles» y la calidad de sus vinos se deben a una tradición secular que ha dado lugar a un saber hacer reconocido, según se acredita a través de su vínculo histórico reconocido.

Vínculo histórico reconocido entre «Montilla-Moriles» y la calidad de sus vinos.

La Denominación de Origen, tal cual es hoy, empezó a adquirir notoriedad a partir de 1891, con motivo de celebrarse el Arreglo de Madrid, revisado en Washington en 1911 y rati-

ficado en La Haya en 1925, cuyos principios se incorporaron a la legislación española en el año 1932. Concretamente fue el Estatuto de la Viña y el Vino de 1932, que mediante la Ley de 26 de mayo de 1933, publicada el 4 de junio en la Gaceta de Madrid, adquirió fuerza de Ley, el que otorgó el reconocimiento oficial a sus vinos, protegiendo como denominaciones de origen los nombres geográficos de las localidades de Montilla y Moriles para que pudieran ser usados en exclusiva por los elaboradores y criadores de los pueblos ubicados en su zona de producción y crianza. No en vano uno de los propósitos del Estatuto del Vino era defender «las denominaciones de origen universalmente acreditadas, contra toda usurpación de fuera o dentro del país». La Guerra Civil y algunos problemas burocráticos retrasaron la fundación del Consejo Regulador que no se hizo efectiva hasta diciembre de 1944, aprobándose su primer Reglamento en octubre de 1945. En la actualidad la bodega de Alvear es la más antigua del Marco y una de las tres más antiguas de España. Data de 1729 cuando Diego de Alvear y Escalera arribó a estos pagos, para poner los cimientos de una bodega que se aproxima ya a los tres siglos de antigüedad.

Factores humanos.

El vino es un producto que cuenta con una larga tradición de elaboración en el área de Montilla-Moriles, gozando dicha denominación de un reconocimiento oficial de los más antiguos otorgados a los vinos en un país europeo, según se detalló anteriormente, fruto de un saber hacer transmitido de generación en generación, y que define en buena parte las características de los vinos, además de la fuerte influencia que el medio natural ejerce en el vino y en el propio ambiente de la elaboración.

Así, tanto la producción de la uva, como la elaboración y la crianza de los vinos de la DOP «Montilla-Moriles», definidas en el apartado C. está condicionada por el factor humano. Las materias primas utilizadas, las prácticas enológicas empleadas en la crianza y el buen hacer de los bodegueros, expertos conocedores de su producto, interactúan durante todo el proceso ofreciendo unos productos genuinos y singulares.

La influencia humana se refleja también en el propio diseño arquitectónico de las bodegas, en los suelos de albero (tierras blandas usadas en las plazas de toros cuya composición caliza combina la permeabilidad con un gran poder de retención de agua, de manera que al regarlos mantienen la humedad relativa), en las vasijas de elaboración y las botas de roble tradicionales, con sistemas que están adaptados al clima muy cálido y seco de la zona, de forma que la temperatura del local donde se lleva a cabo el envejecimiento no supere los 20 °C, con una adecuada ventilación y una humedad entre el 60 y el 80%.

Las modalidades propias de crianza en botas de madera son únicas en el mundo y añaden una riqueza singular y buena parte de su tipicidad a los vinos, que bajo las condiciones de la zona expresa el saber hacer de los bodegueros de «Montilla-Moriles», dando como resultado las características organolépticas típicas de cada tipo de vino con crianza.

G.2 Vínculo a través de los Factores naturales.

La situación geográfica de la zona delimitada de la DOP «Montilla-Moriles» condiciona su climatología, y junto con la orografía y los suelos, y la interacción de estos con el resto de factores naturales y con los factores humanos, marcan muy significativamente el vínculo con el medio geográfico de la zona.

Situación y orografía.

Los viñedos de la DOP «Montilla-Moriles» se encuentran situados en el centro de Andalucía, al sur de la provincia de Córdoba, entre los paralelos 37°11' y 37°40'. La zona de producción y elaboración se encuentra situada a una altitud que varía entre 125 y 600 metros sobre el nivel del mar, en el

área de la campiña del Valle del Guadalquivir. La orografía se caracteriza por terrenos ondulados poco montañosos con pendientes suaves. En la parte Sur-Este se encuentra delimitada por la Cordillera de la Subbética.

Clima.

El clima que encontramos en el área de la DOP «Montilla-Moriles» se clasifica en general como semi-continental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves. En esta zona central de Andalucía se registran las temperaturas más elevadas en los meses de julio y agosto de toda la península ibérica, con máximas históricas que superan los 46 °C. Las horas de sol efectivo se sitúan en torno a las 3.000 por año. La pluviometría anual oscila entre 500 y 1.000 mm, caracterizada por su irregularidad tanto en el reparto anual como interanual.

Desde el punto de vista vitícola el clima de «Montilla-Moriles» se clasifica entre los más cálidos del mundo durante el ciclo vegetativo, con escasas precipitaciones, y una elevada insolación, lo que incide en el desarrollo de la vid y en su ciclo fenológico, en la rápida maduración del fruto que marca su composición y las características de los todos los vinos resultantes, e indirectamente en la fermentación y crianza de los vinos.

El efecto directo de esta climatología tan severa durante la maduración, así como su influencia a través de las características de los suelos que se describen en el punto siguiente, es determinante para poder obtener los vinos de la DOP con sus características específicas, marcando tanto el estilo de los vinos blancos jóvenes o con envejecimiento, como los vinos generosos con su elevada graduación alcohólica natural, la madurez de los mostos utilizados para la edulcoración, los vinos dulces a partir del asoleo, y los vinos generosos de licor.

Suelos.

El suelo, es un factor que condiciona la respuesta del viñedo, y por ende la composición de la uva de cara a la vinificación, bajo la fuerte influencia que ejerce el clima de la zona, actuando fundamentalmente como reserva hídrica para la vid, además de ejercer una influencia a través de sus propiedades físico-químicas.

Las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados margas blandas, pobres en materia orgánica natural, poco fértiles, de composición mineralógica simple, con estructura hojaldrada o grumosa, y cuyos horizontes tiene un alto poder retentivo de la humedad, en los cuales las raíces de la cepa se desarrollan principalmente en los primeros setenta centímetros de profundidad, si bien la raíz principal puede llegar a sobrepasar los cuatro metros de fondo. Se consideran los suelos de mejor calidad para los vinos generosos y de licor de Montilla-Moriles, basándose en la larga experiencia de los vinos obtenidos, siendo el existente en los viñedos de la subzona denominada «superior», y por ello se exige que de dicha subzona debe proceder un porcentaje mínimo de las existencias de vino sometido a crianza.

Fuera de la subzona superior, además de viñedos en suelos albarizos o análogos, se encuentran también otros en suelos más oscuros que cubren subsuelos ricos en carbonato de cal, siendo igualmente aptos, así como también suelos con alto contenido en sílice, que potencian la reverberación de la radiación solar, pudiendo adelantar en varios días la madurez con respecto al resto de la zona, proporcionando mostos que desde finales agosto suelen superar ya los 15 grados de alcohol en potencia.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

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

H.1. Registros del Consejo Regulador.

Las personas titulares de las parcelas de viñedo incluidas en la zona de producción destinadas a la elaboración de los vinos protegidos; de las industrias elaboradoras situadas en la zona de elaboración; de las bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado dentro del área de crianza y de las bodegas de envasado, expedición y exportación de vino amparado por la DOP «Montilla-Moriles» deben estar inscritas, según el caso, en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador:

- a) De Viñas.
- b) De Bodegas de elaboración de vino.
- c) De Bodegas de envejecimiento, crianza y/o almacenado de vino.
- d) De Bodegas de envasado y comercialización de vino.
- e) De Exportadores de vino.

Las bodegas inscritas en el registro indicado en la letra c) deberán cumplir las siguientes condiciones:

- Tener unas existencias mínimas en crianza de 500 hectolitros de vino.
- Justificar el origen de las existencias. Las existencias destinadas a crianza procederán, al menos en un treinta y tres por ciento, de la subzona de calidad superior.
- Poseer las vasijas de roble, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias que tuviere en crianza.

H.2. Sobre la Producción de uva y practicas culturales.

Única y exclusivamente se permitirá la presentación bajo el nombre de vino de la DOP «Montilla-Moriles» a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos en el Registro de viñas.

El Consejo Regulador propondrá, a la Autoridad competente en agricultura, la autorización de nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos. Para cada nueva variedad autorizada, el Consejo Regulador fijará las prácticas de cultivo admitidas y el límite de producción máxima calificable para la elaboración de los distintos productos.

La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas y siempre encaminado a la mejora de la calidad y óptimo desarrollo del fruto. En todo caso, la autorización de la forma, condiciones y modalidades de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador mediante una comunicación anual, previos los informes técnicos que considere necesarios y donde se dictarán normas precisas para la aplicación y control.

El Consejo Regulador acordará mediante una comunicación anual, las normas para el mejor desarrollo de la vendimia y velará, especialmente, para que la recolección no se inicie hasta tanto que la uva haya alcanzado el grado de madurez necesario, el transporte se efectúe sin deterioro de su calidad y el ritmo de la recolección se adecue a la capacidad de molienda del lagar. Estas normas deberán ser objetivas, no discriminatorias y compatibles con la normativa comunitaria.

H.3. Sobre la elaboración.

La ubicación de las industrias elaboradoras inscritas debe coincidir con los límites del área de elaboración, referidos en el apartado D., debiendo encontrarse inscritas en los registros del Consejo Regulador, para poder elaborar vino con destino a la producción de productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles».

H.4. Sobre la crianza.

El Consejo llevará para cada una de las bodegas un inventario de depósitos y vasijería de madera, en el que se relacio-

nen todas sus dimensiones y características, para el adecuado control de las existencias de vino en crianza.

El Consejo Regulador podrá asimismo autorizar, siempre que no se contravengan las condiciones exigidas para los términos tradicionales registrados ni para cualquier otra indicación regulada por la normativa aplicable, la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de determinados vinos cuando las especiales características de los productos protegidos así lo aconsejen, estableciendo para ello criterios de utilización objetivos y no discriminatorios, compatibles con la normativa comunitaria, y que cuenten con la aprobación de la Consejería competente en materia de Agricultura.

H.5. Almacenado y envasado.

Los operadores inscritos deberán tener un sistema de control que garantice la correcta separación de los productos protegidos de aquellos no protegidos por la DOP y se encuentren en las instalaciones inscritas para su almacenamiento, elaboración, envasado y/o comercialización, de manera que éstos queden perfectamente delimitados y se evite cualquier tipo de adulteración, mezcla o degradación de los productos amparados por las Denominaciones de Origen protegidas.

Para la introducción o mero almacenamiento en las bodegas inscritas de cualquier otro vino, distinto de los contemplados en este Reglamento, se tendrá que comunicar de manera expresa al Consejo Regulador, velando el mismo por la separación física y documental de dichos productos.

El embotellado de vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas por el Consejo Regulador en sus registros, o incluidas en el correspondiente listado de envasadores de productos protegidos, o en su defecto en instalaciones que hayan sido autorizadas previamente por el Consejo Regulador. Los vinos envasados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio, de capacidades autorizadas por la legislación correspondiente y debidamente aprobados por el Consejo Regulador. El Consejo Regulador llevará un inventario de envases autorizados.

H.6. Etiquetado.

El etiquetado de los vinos amparados por la DOP «Montilla-Moriles», en lo que respecta a las menciones obligatorias y a las facultativas, habrá de ajustarse a la legislación que en cada momento le sea de aplicación.

Las etiquetas de los productos protegidos deberán ser verificadas y estar registradas por el Consejo Regulador. En ellas deberá figurar obligatoriamente el nombre completo de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles», así como el tipo de vino de que se trate de acuerdo con el apartado B.3.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, éstos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

Además, en su etiquetado, los vinos de la DOP «Montilla-Moriles» deberán cumplir:

- En los vinos sin crianza se podrá utilizar la mención «joven», debiendo figurar en el etiquetado el año de la cosecha.

- El vino blanco sin envejecimiento envasado se podrá denominar «vino nuevo de tinaja» debiendo figurar en el etiquetado el año de la cosecha.

- Los vinos envasados o embotellados directamente sin procesos de clarificación, filtrado o estabilización previos, podrán ser etiquetados como «vino en rama», o «en rama» con la condición de cumplan con las características físico-químicas

y organolépticas del tipo de vino, salvo en lo que se refiere a la limpidez y el brillo, y que el tamaño de la letra no exceda del utilizado para la indicación del tipo de vino.

- Los vinos «Blanco con envejecimiento», «Fino» y «Oloroso», podrán ser etiquetados con la indicación «recomendado para cocinar» o «para cocinar», con la condición de que dicha leyenda se incluya en el etiquetado con un tamaño de letra no superior al utilizado para el texto que se refiera a la Denominación de Origen y al tipo de vino.

- Los vinos del tipo «Pedro Ximénez», salvo los sometidos a crianza mediante el sistema de criaderas y soleras, deberán indicar el año de la vendimia en el etiquetado. Esta indicación podrá hacerse precedida de la mención «cosecha» o «añada», pudiendo incluirse asimismo la mención «envejecido en botas», o «criado en botas» o «envejecido en botas por el sistema de añadas», o expresiones similares, en el caso de los sometidos a crianza por el sistema de añadas.

- Los vinos del tipo «Pedro Ximénez» sometidos a crianza por el sistema de criaderas y solera, podrán ser etiquetados con la mención «solera».

- Los vinos de los tipos «Pedro Ximénez» y «Moscatel» elaborados a partir de uva sometida a asoleo, podrán utilizar la mención específica tradicional «vino dulce natural», siempre que cumplan las especificaciones recogidas en la reglamentación vigente.

- La indicación de unidades geográficas menores que el área de la Denominación de Origen, ya sean municipios, o bien subzonas como «Superior», «Moriles Altos» o «Sierra de Montilla», u otras unidades menores que estén bien delimitadas, solo está permitida si se certifica que al menos el 85% de la uva utilizada para el vino en cuestión procede de la unidad geográfica menor que se mencione.

- Las menciones «Flor», «Yema», o cualesquiera otras que hagan referencia a características del vino, al modo en que ha sido elaborado, o a una selección del producto frente a otros de similares características o tipologías, no podrán ser utilizadas a menos que puedan ser demostrables durante la certificación del producto.

De conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria sobre indicación en el etiquetado de unidades geográficas más amplias que las zonas abarcadas por una denominación, podrá figurar el nombre de la Comunidad Autónoma de «Andalucía» en el etiquetado y presentación de los vinos protegidos, siempre que el nombre protegido de la Denominación de Origen figure con un tamaño de letra igual o superior al de la indicación «Andalucía».

H.7. Controles y Certificación.

La responsabilidad del cumplimiento de los requisitos establecidos en este Pliego de Condiciones de los productos amparados por la DOP «Montilla-Moriles» corresponde a los propios operadores, inscritos voluntariamente en los registros, que a tal fin implantarán un sistema de autocontrol, que al menos, al respecto del origen, deberá describir el sistema de trazabilidad.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La comprobación del cumplimiento del Pliego de Condiciones es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de la comprobación anual del cumplimiento de las condiciones indicadas en el presente pliego se encuentra en la siguiente dirección:

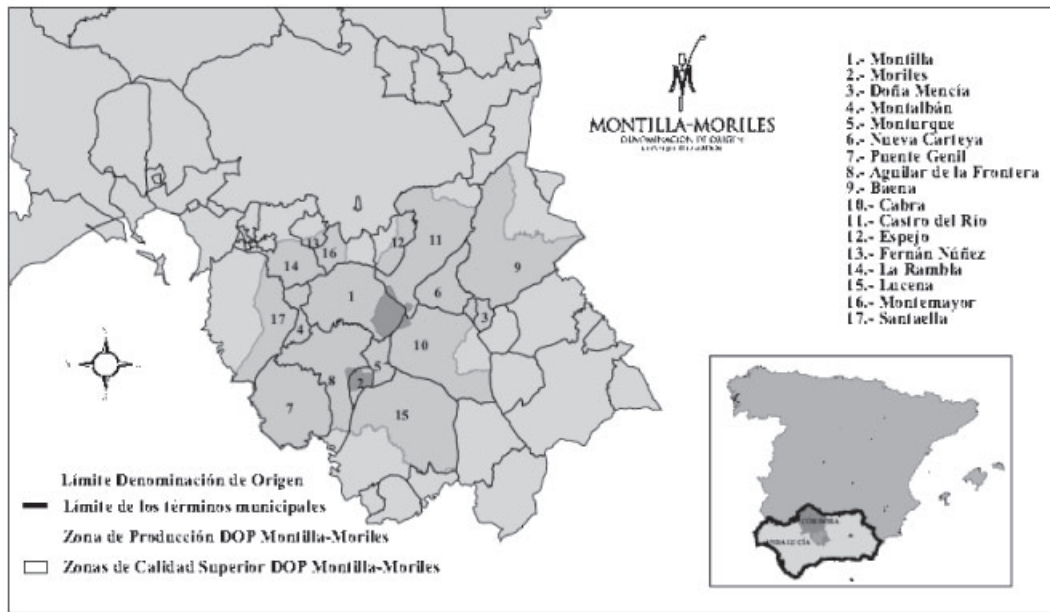
[http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-](http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html)

[promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html](http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html).

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.

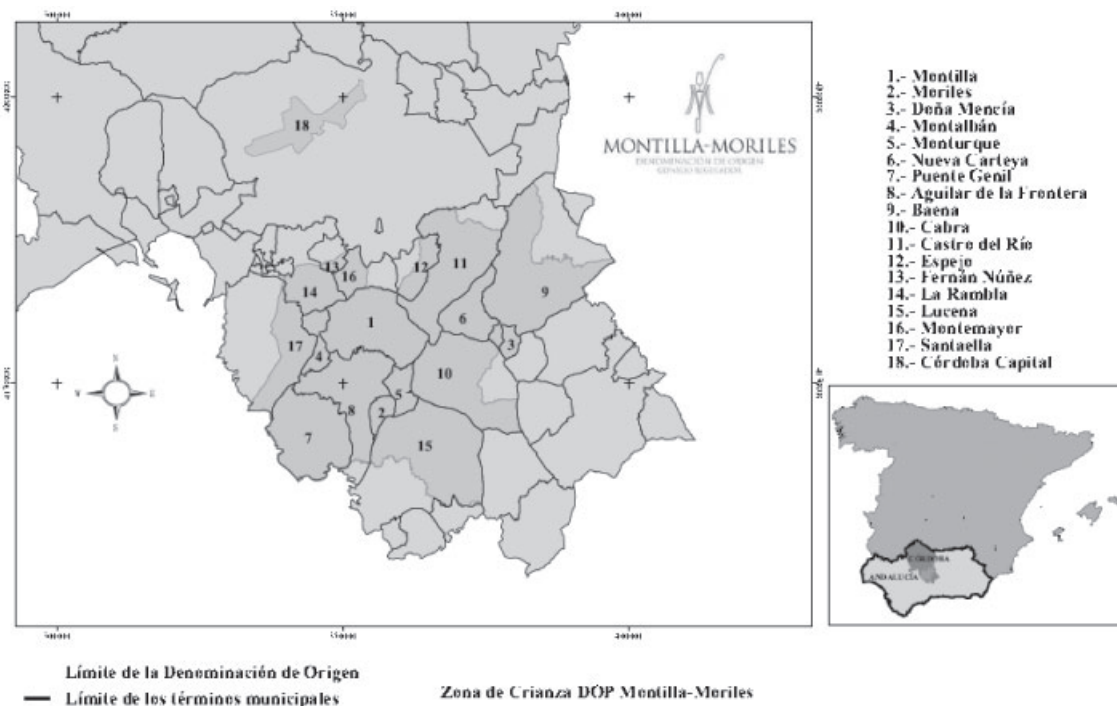
ANEXO A

LÍMITE DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN DOP MONTILLA-MORILES



ANEXO B

LÍMITE DE LA ZONA DE CRIANZA DOP MONTILLA-MORILES



ANEXO III

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

«Vinagre de Montilla-Moriles»

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1. Definición.

El «Vinagre de Montilla-Moriles» es un vinagre de vino obtenido de la fermentación acética de vino certificado de la DOP «Montilla-Moriles», en su caso con adición de mostos igualmente certificados de dicha denominación vinica, y sometido a envejecimiento.

B.2. Materia prima.

Los «Vinagres de Montilla-Moriles» se obtienen exclusivamente a partir de vinos certificados de la DOP «Montilla-Moriles», con adición o no de mostos de uva apagados con alcohol. Los mostos serán procedentes de uva pasificada o no, según el caso, de las variedades «Pedro Ximénez» o «Moscatel» e igualmente certificados de la DOP «Montilla-Moriles».

B.3. Tipos de vinagres.

Los tipos de vinagre de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» son:

B.3.1. Vinagre de envejecimiento.

Es el vinagre amparado por esta DOP que ha sido sometido a un determinado sistema y periodo de envejecimiento, distinguiéndose las siguientes categorías:

- «Añada»: Sometido a un periodo de envejecimiento estático por un tiempo igual o superior a tres años.

- Si el envejecimiento se realiza por el sistema dinámico de «criaderas y solera», atendiendo al periodo de envejecimiento podemos distinguir:

- «Crianza»: si el periodo de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de seis meses.

- «Reserva»: si el periodo de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de dos años.

- «Gran Reserva»: Cuando, como mínimo, se han sometido a diez años de envejecimiento en madera.

B.3.2. Vinagres dulces.

En función de la adición de mostos de las variedades correspondientes, se distinguen los siguientes tipos, los cuales a su vez, pueden corresponder a cualquiera de las categorías descritas en el punto anterior:

- «Vinagre al Pedro Ximénez»: al que se le adiciona durante el proceso de crianza mostos de uva pasificada de la variedad Pedro Ximénez.

- «Vinagre al Moscatel»: al que se le adiciona durante el proceso de crianza mostos de uva pasificada o no de la variedad Moscatel.

B.4. Características físico-químicas de los vinagres.

Las características analíticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

- El contenido de alcohol residual no será superior al 3% en volumen.

- Acidez total mínima en acético de 60 g/l.

- El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 g/l y grado de ácido acético.

- El contenido en cenizas estará comprendido entre 2 y 7 g/l, con excepción de los vinagres dulces que estará comprendido entre 3 y 14 g/l.

- El contenido de acetoina no será inferior a 100 mg/l.

- Para las categorías de vinagre dulce al Pedro Ximénez o al Moscatel el contenido en azúcares reductores no será inferior a 70 g/l.

B.5. Características organolépticas del producto.

B.5.1. Vinagre de envejecimiento.

Fase visual: Vinagre limpio y brillante, presentando colores que van desde el ambarino hasta el caoba intenso, casi azabache.

Fase olfativa: Presenta aromas suaves de ácido acético evolucionados con tonalidades de madera de roble. Aparecen olores de ésteres, especialmente de acetato de etilo, y tonos especiados, torrefactos y empireumáticos.

Fase gustativa: Tienen un sabor equilibrado y suave, son glicéricos y con elevada persistencia.

B.5.2. Vinagres Dulces al Pedro Ximénez.

Fase visual: Vinagre denso, limpio y brillante, con colores que van desde el caoba intenso hasta el azabache, con suaves reflejos yodados.

Fase olfativa: Presenta aromas intensos a uvas pasificadas, con olores a raspón que recuerdan al vino dulce Pedro Ximénez; que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble.

Fase gustativa: Tienen un sabor agridulce muy equilibrado, con elevada persistencia en boca.

B.5.3. Vinagres dulces al Moscatel.

Fase visual: Vinagre denso, limpio y brillante, con colores caoba más o menos intensos.

Fase olfativa: Presentan aromas intensos a uvas de la variedad Moscatel, que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble.

Fase gustativa: Tienen un sabor agridulce muy equilibrado, con elevada persistencia en boca. Por vía retronasal se potencian los aromas de la variedad que les da nombre.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba y Santaella, según la cartografía de la zona que figura en el Anexo núm. 1, y que obra en poder del Consejo Regulador y en la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. El ámbito geográfico de la DOP coincide con la zona de crianza de la DOP «Montilla-Moriles».

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

La expedición del vino certificado desde las instalaciones inscritas en la DOP «Montilla-Moriles» situadas en la Zona de Crianza, así como la recepción del mismo en las bodegas inscritas en los registros de Elaboración, y Crianza y Expedición de Vinagres, deberán someterse a los controles establecidos por el Consejo Regulador, que cubren tanto la salida del establecimiento expedidor, como la idoneidad de la materia prima expedida, así como la recepción en el establecimiento receptor inscrito, el cual procederá a su acetificación y posterior envejecimiento.

El procedimiento de elaboración y envejecimiento deberá garantizar las cualidades del producto terminado y el proceso de acuerdo al Pliego de Condiciones.

Igualmente el sistema de trazabilidad deberá garantizar el envasado y expedición de producto terminado y certificado por la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles».

Todos estos procesos y movimientos deberán estar perfectamente documentados en un sistema de trazabilidad establecido al efecto y que debe quedar reflejado en las preceptivas declaraciones periódicas a realizar por los operadores.

D.1. Documentación de los movimientos de entrada.

Toda entrada de producto a un operador inscrito en la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», deberá acompañarse de la documentación legalmente establecida en cada momento, en la que se quedará demostrada la procedencia del mismo. El vino deberá proceder y estar certificado por la DOP «Montilla-Moriles» y el vinagre adquirido, proceder de un operador inscrito.

D.2. El proceso de elaboración y crianza.

Los operadores inscritos que elaboren y/o envejecen vinagre de la DOP Montilla-Moriles deberán registrar los procesos de elaboración, donde quede demostrada la correspondencia entre la materia prima utilizada y el producto elaborado.

D.3. Análisis de producto elaborado.

Toda partida de vinagre elaborado y envejecido, deberá cumplir con los requisitos establecidos en este Pliego de Condiciones, así como haber procedido de acuerdo con el procedimiento de certificación establecido por el órgano de control. Dichas muestras son sometidas a análisis sensorial y físico-químico en laboratorio que cumpla la norma ISO 17.025 para verificar sus cualidades.

D.3. Declaraciones periódicas.

Los operadores inscritos en los registros del Consejo Regulador deberán cumplimentar una declaración mensual de entradas y salidas de cada tipo de producto habidas en el mes anterior; debiendo indicarse para cada entrada, la procedencia de los vinos o vinagres adquiridos, la cantidad y el lote de procedencia; igualmente para las salidas de producto terminado, con expresión del lote de expedición y la cantidad. Las existencias resultantes serán igualmente declaradas y objeto de auditoría por el Órgano de Control del Consejo Regulador, de acuerdo con el procedimiento de certificación y los programas de inspección que el mismo tiene establecidos, debiendo incluirse en dicho control el balance de contraetiquetas solicitadas y expedidas por el operador.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

E.1. Elaboración.

En la elaboración del «Vinagre de Montilla-Moriles», el vino certificado por la DOP «Montilla-Moriles» es recepcionado por la bodega de elaboración de vinagre, puede someterse a dos métodos de elaboración que se utilizan en la zona:

E.1.1. Métodos tradicionales o en cultivo superficial.

Los Métodos tradicionales o en cultivo superficial (fermentación lenta) se caracterizan por la acción de bacterias acéticas que se encuentran en contacto directo con el oxígeno gaseoso, situadas en la interfase líquido/gas, como es el caso del método de Orleans, tradicional en la zona.

E.1.2. Métodos industriales o en cultivo sumergido.

El sistema de fermentación sumergida se basa en la presencia de un cultivo de bacterias sumergidas libremente en el seno del vino a fermentar, en el que constantemente se introduce aire (sólo o enriquecido con oxígeno) en condiciones que permitan la máxima transferencia posible desde la fase gaseosa a la fase líquida. El recipiente de acetificación consiste principalmente en un tanque cilíndrico de gran capacidad donde se introduce el vino que se somete a acetificación, sembrándolo con bacterias acéticas seleccionadas, y al que se inyecta aire finamente dividido en pequeñas burbujas, distribuyéndose homogéneamente mediante un dispositivo de agitación. Durante el proceso, es necesario mantener la temperatura por debajo de 35 °C. Cuando el contenido del fermentador reduce la concentración de alcohol hasta 0,2% vol., se descarga entre el 40-45% del volumen de líquido, que se repone con nuevo vino.

El vinagre elaborado se somete a diferentes tratamientos tecnológicos de clarificación, filtración y estabilización, que persiguen conseguir vinagres limpios y con mayor estabilidad, para una adecuada y segura salida al mercado.

E.2. Crianza.

El envejecimiento en los vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» consta de un proceso de oxidación en botas de madera de roble. La crianza se lleva a cabo de dos formas:

- Sistema estático tradicional de Añadas, donde se confina el vinagre en toneles de madera y se somete a un envejecimiento oxidativo de forma estática, sin realizar mezclas, por lo que las características de los vinagres son intrínsecas a la añada en cuestión.

- Sistema dinámico tradicional de criaderas y solera. Es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción parcial o «saca» del vino de cada una de las botas, vasijas de madera que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o «roció» con vinagre de otra escala o criadera más joven, utilizándose vinagre sin crianza para la reposición de la más joven. De esta forma en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinagres de las sucesivas añadas con las que se ha ido reponiendo la misma. La última criadera, en la que concluye el proceso de envejecimiento, recibe el nombre de «solera», y de ella se efectúa la «saca» del vinagre ya criado, que es el resultado de la homogeneización y envejecimiento prolongado de los vinagres de todas las añadas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual haya sido «rociada».

E.3. Almacenado y envasado.

Los operadores inscritos deberán tener un sistema de control que garantice la correcta separación de los productos protegidos de aquellos no protegidos por la DOP y se encuentren en las instalaciones inscritas para su almacenamiento, elaboración, envasado y/o comercialización, de manera que éstos queden perfectamente delimitados y se evite cualquier tipo de adulteración, mezcla o degradación de los productos amparados.

Para la introducción o mero almacenamiento en las bodegas inscritas de cualquier otro vinagre, distinto de los contemplados en este Reglamento, se tendrá que comunicar de manera expresa al Consejo Regulador, velando el mismo por la separación física y documental de dichos productos.

El embotellado de vinagres amparados por la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas por el Consejo Regulador en sus registros, o incluidas en el correspondiente listado de envasadores de productos protegidos, o en su defecto en instalaciones que hayan sido autorizadas previamente por el Consejo Regulador. Los vinagres envasados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio, de capacidades autorizadas por la legislación correspondiente y debidamente aprobados por el Consejo Regulador. El Consejo Regulador llevará un inventario de envases autorizados.

En lo relacionado con los materiales aptos para la fabricación del envase con destino al consumidor final, sólo se admitirán el vidrio, la cerámica u otros materiales nobles de uso alimentario, que no modifiquen las características físico-químicas y sensoriales del producto.

E.4. Prácticas permitidas y prohibidas en la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles».

E.4.1. Prácticas permitidas.

Serán prácticas permitidas en la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» las siguientes:

- Para favorecer el proceso de almacenamiento y crianza se permite la adición de vinos protegidos por la DOP «Montilla-

Moriles», siempre que no supere el contenido alcohólico fijado en el punto B.4.

- La adición de agua al vino para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como al vinagre protegido, siempre que no se haga en la fase de comercio minorista.

- El tratamiento con carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas a éstos.

- Para favorecer el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.

- El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.

- Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.

- La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos autorizados para uso alimentario.

- La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro, para facilitar la acetificación.

- La clarificación con albúminas animales, gelatinas, bentonita, taninos y demás productos clarificantes autorizados para uso alimentario.

- El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferiores a 170 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión, o mediante la combustión de azufres o por solución de metabisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.

- El empleo de ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99% y en dosis tal que la riqueza total no exceda de 1 gramo por litro.

Se permite como práctica condicionada el empleo del ácido fítico y sus sales desferrizantes, así como otras prácticas similares permitidas.

E.4.2. Prácticas no permitidas.

Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

- La adición de ácido acético procedente de materias distintas a las autorizadas en este Pliego de Condiciones, así como cualquier ácido mineral y orgánico, a excepción de los expresamente autorizados.

- La adición de alcohol durante el proceso de elaboración y envejecimiento del vinagre protegido.

- La mezcla de vinagres de la DOP con otros no pertenecientes a ella.

- La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.

F) VÍNCULO

F.1. Vínculo histórico.

La reputación del «Vinagre de Montilla-Moriles» viene dada por su larga historia, que se remonta a los orígenes de elaboración de vino en la zona «Montilla-Moriles».

El marco histórico de «Montilla-Moriles», de notable tradición vitivinícola se ha caracterizado desde muy antiguo, por la transformación del vino en vinagre a través del proceso de acetificación. Tal es así que, se ha podido constatar que ya, en el s. XVII, y muy probable tiempo antes, existen inventarios de bienes en los cuales se puede determinar la existencia de vinagre en la zona.

Se pueden encontrar en el Archivo de Protocolos Notariales de Montilla, inventarios de bienes pertenecientes a los siglos XVII y XVIII, en los cuales se puede encontrar descripciones de vinagre. Ejemplos pueden ser los siguientes inventarios de bienes:

- Con fecha 14 de julio de 1677, en el inventario de bienes de María de San Juan Ramírez, viuda de M. Góngora, aparece «una arroba de vinagre en dos Reales». Estos datos se encuentran en el legajo 460, folio 429 vuelto.

- Con fecha 7 de mayo de 1701, se consigna concretamente «un pipote de treinta y cinco arrobas de cabida con quince de vinagre». Este inventario se localiza en el legajo 122, folio 209. Se trata de un inventario de bienes realizado al capellán Francisco Ramírez Muñoz, realizado por el escribano L.M. Cabello, en la fecha arriba indicada.

Pero hay constancia de la existencia de vinagre en la zona desde antes, tal como nos remite el historiador don Enrique Garramiola. Concretamente relata como tiene en su poder un inventario de Juana Enríquez de Ribera y Cortés, marquesa de Priego y Duquesa de Feria, esposa de Luis Ignacio Fernández de Córdoba y Figueroa, sexto marqués, de fecha 8 de abril de 1651, concerniente a los únicos bienes que tenía a su registrado a su nombre y en el que reseña «catorce vasos de tinajas grandes, de ellas tres llenas de vinagrón».

Las bodegas más antiguas son dignas emisarias de la comercialización del «Vinagre de Montilla-Moriles», pues supone un apareamiento en el tiempo de la crianza de vino y la crianza de vinagre, por ser este último un producto obtenido de su propio vino, que a su vez por sí mismo tiene un papel muy especial en el mundo de la gastronomía. Así podemos encontrar catálogos de venta de principios del s. XX, en la cual queda reflejada la venta de vinagre.

F.2. Vínculo con el medio natural.

Las características de los vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» vienen condicionadas por el medio natural donde se producen y se someten a crianza y por los factores humanos propios del área geográfica, cuyas características principales son las siguientes:

F.2.1. Factores naturales.

F.2.1.1. Orografía.

Se encuentra situada a una altitud que varía entre 125 y 600 metros sobre el nivel del mar, en el Denominado Valle del Guadalquivir.

La DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» se caracteriza por encontrarse sobre terrenos ondulados poco montañosos con pendientes muy suaves. En la parte Sur-Este se encuentra delimitada por la Cordillera de la Subbética.

F.2.1.2. Clima.

El clima que encontramos en el área de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» se clasifica en general como semi-continental mediterráneo, con veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves. En esta zona central de Andalucía se registran las temperaturas más elevadas en los meses de julio y agosto de toda la península ibérica, con máximas históricas que superan los 46 °C. Las horas de sol efectivo se sitúan en torno a las 3.000 por año. La pluviometría anual oscila entre 500 y 1.000 mm, caracterizada por su irregularidad tanto en el reparto anual como interanual.

Desde el punto de vista vitícola el clima de la zona se clasifica entre los más cálidos del mundo durante el ciclo vegetativo, con escasas precipitaciones, y una elevada insolación, lo que incide en el desarrollo de la vid y en su ciclo fenológico, en la rápida maduración del fruto que marca su composición y las características de los todos los vinos resultantes, e indirectamente en la fermentación y crianza de los mismos y por tanto en los vinagres obtenidos por acetificación del vino.

F.2.1.3. Suelo.

El suelo, es un factor que condiciona la respuesta del viñedo, y por ende la composición de la uva de cara a la vinificación, bajo la fuerte influencia que ejerce el clima de la zona, actuando fundamentalmente como reserva hídrica para la vid, además de ejercer una influencia a través de sus propiedades físico-químicas.

Las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados margas blandas, pobres en materia orgánica natural, poco fértiles, de composición mineralógica simple, con estructura hojaldrada o grumosa, y cuyos horizontes tiene un alto poder retentivo de la humedad, en los

cuales las raíces de la cepa se desarrollan principalmente en los primeros setenta centímetros de profundidad, si bien la raíz principal puede llegar a sobrepasar los cuatro metros de fondo. Se consideran los suelos de mejor calidad para los vinos generosos y generosos de licor de la DOP «Montilla-Moriles», basándose en la larga experiencia de los vinos obtenidos, siendo el existente en los viñedos de la subzona denominada «superior», y por ello se exige que de dicha subzona debe proceder un porcentaje mínimo de las existencias de vino sometido a crianza.

Fuera de la subzona superior, además de viñedos en suelos albarizos o análogos, se encuentran también otros en suelos más oscuros que cubren subsuelos ricos en carbonato de cal, siendo igualmente aptos, así como también suelos con alto contenido en sílice, que potencian la reverberación de la radiación solar, pudiendo adelantar en varios días la madurez con respecto al resto de la zona, proporcionando mostos que desde finales agosto suelen superar ya los 15 grados de alcohol en potencia.

F.2.2. Factores humanos.

El vinagre de vino es un producto tradicionalmente elaborado en el área de «Montilla-Moriles», como producto derivado de los vinos de dicha DOP, fruto del saber hacer transmitido de generación en generación, y que define en buena parte las características de los vinagres, además de la influencia que el medio natural ejerce en el vino que se emplea como materia prima y en el propio ambiente de la elaboración y crianza.

La crianza del vinagre se lleva a cabo de dos formas:

- Sistema estático, donde se confina el vinagre en toneles de madera y se deja envejecer de forma estática, sin realizar mezclas.

- Sistema dinámico de criaderas y solera. Es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción parcial o «saca» del vino de cada una de las botas, vasijas de madera que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o «rocío» con vinagre de otra escala o criadera más joven, utilizándose vinagre sin crianza para la reposición de la más joven. De esta forma en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinagres de las sucesivas añadas con las que se ha ido reponiendo la misma. La última criadera, en la que concluye el proceso de envejecimiento, recibe el nombre de «solera», y de ella se efectúa la saca del vinagre ya criado, que es el resultado de la homogeneización y envejecimiento prolongado de los vinagres de todas las añadas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual haya sido «rociada».

La arquitectura de las bodegas juega un papel determinante en la peculiaridad de los vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles». Las bodegas de envejecimiento se encuentran situadas en alturas abiertas, su orientación permite contar con el mínimo de horas solares y con el máximo grado de humedad. Con esta concepción arquitectónica en las bodegas, se crea un microclima perfecto a ras de suelo, gracias a la combinación de varios elementos como los tejados a dos aguas; las paredes que, por su grosor de casi un metro, aseguran el aislamiento; las altísimas cubiertas soportadas por arquerías y pilares, las altas ventanas que impiden que la luz directa incida sobre las botas de roble.

Para que se desarrolle bien el envejecimiento del «Vinagre de Montilla-Moriles», es necesario una temperatura inferior a 20 °C durante todo el año, y el mantenimiento de una humedad que debe oscilar entre 60 y 80%. Para mantener estas características, el suelo de la bodega es de albero (tierras blandas cuya composición caliza combina la permeabilidad con un gran poder de retención de agua) ya que al regarlo mantiene la humedad bastante tiempo. Además, debido a ese mantenimiento de la humedad, el suelo de albero ejerce una segunda función: preservar las duelas de las botas que contienen el vinagre en crianza, ya que cuando la humedad en el ambiente

es menor del 70%, se produce un desecamiento de la madera y su posterior deformación.

La madera que da mejor resultado en el envejecimiento de este tipo de vinagre es el roble americano, que es la utilizada en la crianza del vinagre de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles». Hay que tener en cuenta la importancia del espesor de la madera, y por supuesto, se deben ir retirando los depósitos y lias que el vinagre vaya dejando en su maduración a lo largo del tiempo. La madera añade una riqueza particular al vinagre de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», que depende del origen y naturaleza de la madera, del proceso de fabricación del tonel y del líquido que confinó en su interior anteriormente, por lo que deben ser envinadas con producto amparado por la DOP «Montilla-Moriles».

F.4. Interacción causal.

El vínculo entre los factores naturales y humanos de la zona geográfica de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» y las características del producto es muy fuerte y complejo, ya que no sólo deriva de la influencia directa del medio natural en el que se elaboran y de su tradicional modo de elaboración (factores humanos), sino que además deben gran parte de su carácter a la propia tipicidad de su materia prima, el vino de la DOP «Montilla-Moriles», y por ende, a los factores naturales del terruño vitivinícola, así como a los métodos de elaboración y envejecimiento que empleados en los vinos de la DOP «Montilla-Moriles».

Analizando las características fisicoquímicas y organolépticas de los vinagres producidos, las principales relaciones entre la zona geográfica y las características del producto son las siguientes:

F.4.1. Materias primas utilizadas en la fabricación.

Solo se utilizan como materia prima para la elaboración de los vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», vinos certificados por la DOP «Montilla-Moriles» y mostos de uva de las variedades «Pedro Ximénez» o «Moscatel», por lo que previamente a su utilización como productos base para elaboración de vinagres han debido cumplir todos los requisitos exigidos en su correspondiente Pliego de Condiciones.

Los vinos utilizados como materias primas en el proceso de elaboración de vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» aportarán características diferenciadoras a los vinagres obtenidos, tales como su elevado contenido en acetoina, y el elevado contenido en alcoholes superiores y ésteres, que serán determinantes en la complejidad aromática de los vinagres de la zona. Así, los vinos generosos sometidos a crianza bajo velo de flor se caracterizan por tener elevadas concentraciones de acetaldehído, de alcoholes superiores y de éteres, ésteres y otros compuestos aromáticos procedentes de reacciones complejas entre ácidos, alcoholes, aldehídos, taninos, etc. La acetoina, compuesto derivado del acetaldehído, es uno de los compuestos característicos de los vinos finos y amontillados, junto con el dietiletanal y el butilenglicol. Otra característica diferenciadora de los vinagres es que parte de vinos, para su elaboración, con contenidos alcohólicos superiores a 15% vol.

F.4.2. Sistema de crianza.

Los vinagres envejecidos por cualquiera de los dos métodos de crianza descritos en el apartado E.2 aportan diferencias que quedan patentes en las características fisicoquímicas y sensoriales de los vinagres, en aspectos tales como:

- Las sustancias tánicas de la madera pasan al vinagre, modificando su extracto seco, su acidez, y oscureciendo su color. La quercitina (da color y aroma) y la lignina también pasan de la madera al vinagre. La hemicelulosa hace aumentar el extracto seco, y las sales minerales el contenido en cenizas del vinagre. Así los vinagres tienen un mayor extracto seco, adquiere tonalidades más oscuras y desarrolla olores característicos de la madera.

- Durante el envejecimiento se produce la oxidación lenta de numerosos compuestos químicos, presentes en el vinagre,

cuya velocidad de reacción dependerá de la porosidad de la madera. Afectan al color, sabor y al aroma.

- Se favorecen las reacciones de esterificación y de combinación de diferentes compuestos químicos; la acetoina está en niveles muy altos, sobre todo en los vinagres envejecidos en el sistema de criaderas y solera, se favorece la formación de compuestos aromáticos, destacando el acetato de etilo, los alcoholes superiores y sus derivados, los aldehídos, los ésteres y los éteres.

- Se produce evaporación de determinados compuestos, principalmente agua, por lo que se produce una concentración importante en determinados componentes, tales como: cenizas, aminoácidos, ácido acético, etc. Este proceso de concentración es especialmente significativo en los vinagres dulces, por lo que el contenido de cenizas y de extracto seco, es bastante superior a los vinagres secos.

En la crianza se utilizan envases de madera de roble americano de capacidad variable, que en la zona se denominan botas, que previamente han sido envinadas con vinos de la DOP «Montilla-Moriles». Son recipientes que durante bastantes años han contenido vinos generosos y que han quedado impregnadas de las características de estos tipos de vinos. Nunca son botas nuevas, por lo que la cesión de componentes procedentes de la madera es bastante lenta, se reducen los niveles de cesión de taninos y los aromas a vainilla son más sutiles. Además, el hecho de haber contenido vinos durante años, ha provocado una ligera obstrucción de los poros de las botas, por lo que el proceso de envejecimiento oxidativo es más lento y es menor la pérdida de aromas.

Las bodegas de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» reúnen unas condiciones ambientales adecuadas para la crianza de los vinagres que los hacen singulares. Con estas condiciones, descritas en el punto F.2.2, las pérdidas por transpiración serán del 2 al 4% anual. Las condiciones de temperatura permiten una oxidación lenta de los compuestos del vinagre, ya que temperaturas mayores provocarían oxidaciones muy rápidas de los compuestos, con la consiguiente pérdida aromática y reducirían las reacciones de esterificación. Las condiciones de humedad relativa son importantes, ya que afecta a la evaporación de diferentes componentes a través de la madera; principalmente agua, alcohol y ácido acético, y favorece el proceso de concentración de los diferentes componentes del vinagre.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla, s/n. C.P. 41071, Sevilla.
Tel.: 955 032 278.
Fax: 955 032 112.
e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el presente pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinagres.html>.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

H) ETIQUETADO

El etiquetado de los vinagres amparados por la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles», en lo que respecta a las menciones obligatorias y a las facultativas, habrá de ajustarse a la legislación que en cada momento le sea de aplicación. Las etiquetas de los productos protegidos deberán ser verificadas y estar registradas por el Consejo Regulador.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, éstos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

Disposiciones comunitarias.

- Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 628/2008, de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Disposiciones nacionales.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE de 11 de julio de 2003).

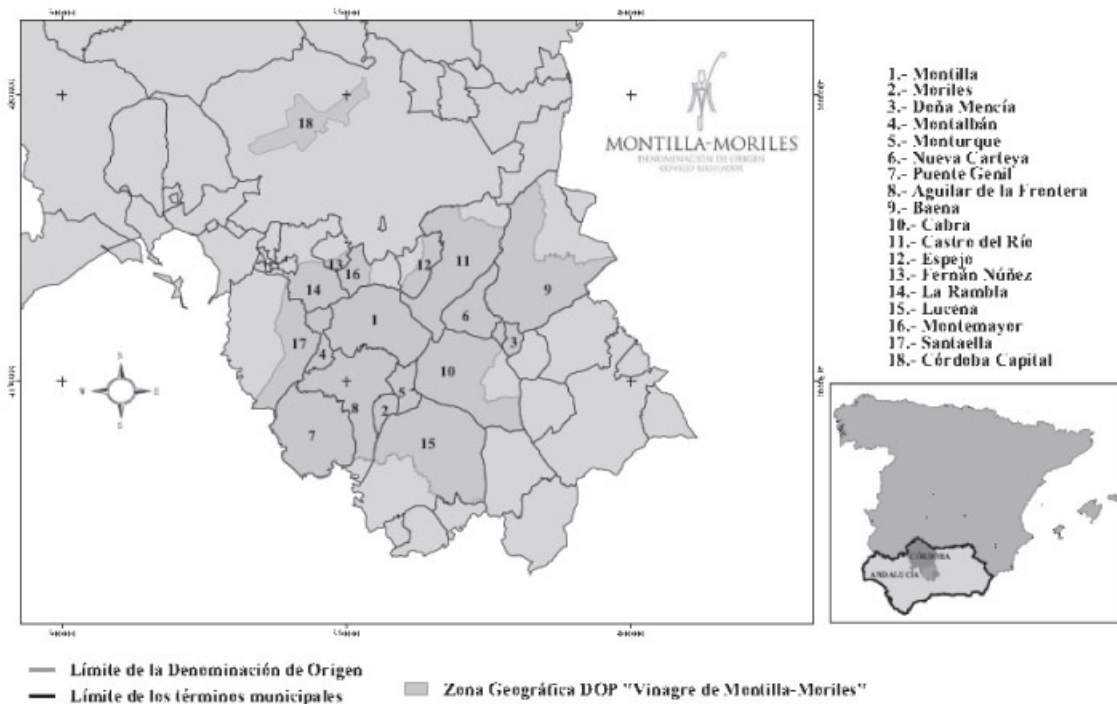
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios (BOE núm. 23, de 27 de enero de 1994).

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas (BOE núm. 213, de 5 de septiembre de 2007).

A N E X O

ZONA GEOGRÁFICA DE LA DOP «VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»



ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga» y de su Consejo Regulador, así como los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga».

P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 19 de diciembre de 2000, se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga» y de su Consejo Regulador, cuyo Reglamento inicial se remonta al año 1935, en virtud de la protección otorgada por el Estatuto del Vino de 1932 a la Denominación de Origen «Málaga». Posteriormente, mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 8 de julio de 2003, por la que se modifica la de 19 de diciembre de 2000, se incluyen en el citado Reglamento una serie de términos municipales y variedades autorizadas. Asimismo, mediante Orden de 23 de septiembre de 2004, por la que se modifica la de 19 de diciembre de 2000, el Consejo Regulador adquiere su actual denominación al serle encomendada también la gestión de la Denominación de Origen «Pasas de Málaga», cuyos orígenes se remontan al año 1933, cuando se constituyeron el Comité, la Junta de Viñeros, y la Junta de Defensa contra la falsificación y la falta de peso de la pasa moscatel de Málaga.

En lo que se refiere a las pasas, ante la necesidad de establecer su regulación con arreglo al Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, mediante Orden de 15 de septiembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Pesca, se adoptó la decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Pasas de Málaga» en el Registro comunitario, publicándose como anexo el correspondiente Pliego de Condiciones. Asi-

mismo, mediante Resolución de 12 de mayo de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente, fue publicado el mencionado Pliego de Condiciones concediéndose la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Pasas de Málaga».

Por otra parte, en virtud de la nueva normativa comunitaria vitivinícola, incorporada al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, que modifica al anterior, con fecha 1 de agosto de 2009 las Denominaciones de Origen «Málaga», y «Sierras de Málaga» seguida o no de «Serranía de Ronda», fueron inscritas por la Comisión Europea como Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), en el recién creado registro electrónico comunitario «e-Bacchus», estando exentas del nuevo procedimiento de examen por motivos de seguridad jurídica, al ser denominaciones protegidas existentes con anterioridad. No obstante el artículo 118 vicios del citado Reglamento, establece que debe remitirse a la Comisión la información requerida en su apartado 2, que incluye un Pliego de Condiciones adaptado a las nuevas exigencias, a más tardar el 31 de diciembre de 2011.

Todo ello ha llevado a los sectores vitivinícola y pasero implicados a proponer, a través del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», una nueva normativa específica reguladora para las tres denominaciones protegidas, de conformidad con los preceptos básicos de la Ley 24/2003, de 10 de julio, y de acuerdo con la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y con la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía. Esta nueva normativa se compone de un Reglamento de funcionamiento para las tres denominaciones y su Consejo Regulador, así como de los correspondientes

Pliegos de Condiciones para las dos denominaciones vnicas, ajustados a las nuevas exigencias de la normativa comunitaria, además del Pliego de Condiciones de las pasas ya publicado anteriormente.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el artículo 13. 3 de la citada Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo Único. Aprobación.

Se aprueban el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga» y su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura como Anexo I, así como los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga», cuyos textos figuran, respectivamente, como Anexos II y III.

Disposición derogatoria única. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y, expresamente, la Orden de 19 de diciembre de 2000, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga» y de su Consejo Regulador.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

ANEXO I

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN «MÁLAGA», «SIERRAS DE MÁLAGA» Y «PASAS DE MÁLAGA»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y defensa

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto la protección de los vinos de las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga», así como de los productos de la Denominación de Origen Pasas de Málaga, de conformidad con sus correspondientes Pliegos de Condiciones, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), y en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de

la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, así como en los preceptos de carácter básico de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Artículo 2. Productos protegidos.

1. Quedan protegidos con las Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga» los vinos tradicionalmente designados bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en sus Pliegos de Condiciones, cumplan en su producción, elaboración, crianza y expedición todos los requisitos exigidos en los mismos, así como en la legislación vigente que les sea de aplicación.

2. Quedan igualmente protegidos con la Denominación de Origen «Pasas de Málaga», las pasas tradicionalmente designadas bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en su Pliego de Condiciones, cumplan todos los requisitos exigidos en el mismo, así como en la legislación vigente que les sea de aplicación.

Artículo 3. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de las denominaciones, subzonas, áreas, comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen las zonas de producción, transformación, así como las de envejecimiento y crianza en el caso de los vinos.

2. Igualmente se extiende la protección de este Reglamento a las menciones tradicionales utilizadas en la descripción de los distintos tipos de vinos y pasas protegidos.

3. Queda prohibida la utilización en otros vinos y pasas no amparados, de nombres, marcas, vocablos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos, pueden inducir a confusión con los que son objeto de esta Reglamentación, aun en el caso de que vayan precedidos de los vocablos «tipo», «estilo», «cepa», «embotellado en», «con bodega en» u otros análogos.

Artículo 4. Órganos competentes.

La gestión, representación y defensa de las denominaciones de origen, la aplicación de las normas contenidas en este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y la certificación de los productos protegidos, así como el fomento y control de la calidad de los mismos, y la promoción, formación, investigación y desarrollo de los mercados, quedan encomendadas al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», sin perjuicio de las competencias en materia de Denominaciones de Origen que por Ley corresponden al Ministerio y a la Consejería competente en materia de Agricultura.

Artículo 5. Uso de marcas.

En lo relativo a los nombres con que figuran inscritas las bodegas que se dediquen a la expedición de productos amparados, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los vinos y pasas protegidos por las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», se estará a lo dispuesto en el artículo 11.4 y 5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 8. 2 y 3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

Artículo 6. Emblema de las Denominaciones de Origen.

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de cada una de las Denominaciones de Origen amparadas por el presente Reglamento, así como un emblema general que lo identifique.

2. El Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las instalaciones inscritas, y en lugar destacado, figure una placa que aluda a la condición de inscrito en cada Denominación de Origen.

CAPÍTULO II

Consejo Regulador y competencias.

Artículo 7. El Consejo Regulador.

1. Las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», serán gestionadas por un Consejo Regulador común, denominado, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Málaga», «Sierras de Málaga» y «Pasas de Málaga», con domicilio en Málaga.

2. De conformidad con el artículo 24 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 12 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, el Consejo Regulador se constituye como Corporación de Derecho Público sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines y funciones. Con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades públicas, en las que deben sujetarse al derecho público-administrativo.

3. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial por las respectivas zonas, subzonas y áreas de producción y transformación, así como las de envejecimiento y crianza de los vinos.

b) En razón de los productos, por los protegidos por las denominaciones, en cualquiera de sus fases de producción, transformación, elaboración, crianza, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas físicas y jurídicas, por las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 8. Funciones del Consejo Regulador.

Con objeto de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador ejercerá las funciones recogidas en el artículo 21 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 13 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y las que a continuación se relacionan:

1. Proponer el Reglamento de las Denominaciones de Origen, así como sus modificaciones.

2. Proponer los Pliegos de Condiciones en los que se contengan las especificaciones y los requerimientos técnicos de los productos protegidos, así como los procedimientos por los que se registrarán las actuaciones del Consejo Regulador, los cuales estarán a disposición de todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador.

3. Orientar la producción, elaboración y calidad de los productos protegidos y promocionar, formar e informar sobre sus características específicas de calidad, y colaborar con la Administración en la promoción de sus productos.

4. Velar por el prestigio de las denominaciones de origen en el mercado, así como por el cumplimiento de este Reglamento y evitar su empleo indebido, pudiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes, debiendo denunciar además cualquier presunto incumplimiento de la norma vitivinícola, incluido este Reglamento, a la autoridad que en cada caso resulte competente.

5. Establecer para cada campaña, o en situaciones excepcionales, en el marco de su normativa específica, las normas objetivas y compatibles con la normativa comunitaria, relativas a los rendimientos, límites máximos de producción calificable, de transformación y comercialización, la autorización de las formas, modalidades y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, todo ello de acuerdo con los criterios de defensa y mejora de la calidad y con arreglo a lo establecido en los Pliegos de Condiciones, de acuerdo con la normativa vigente en materia de competencia.

6. Proponer a la Consejería competente en materia de Agricultura la inclusión de variedades, clasificadas previamente en la Comunidad Autónoma, en el Pliego de Condi-

ciones de las Denominaciones de Origen correspondiente, particularmente de variedades históricas andaluzas cuya recuperación fomenta el Consejo Regulador, así como de aquellas otras que, previos los ensayos, experiencias y controles convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos, permitiendo en ambos casos, transitoriamente, el uso de las mismas con fines experimentales en plantaciones inscritas, siempre y cuando el producto obtenido cumpla con los requisitos definidos para la Denominación de Origen.

7. Establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los productos amparados en el ámbito de sus competencias, llevar los registros de envases autorizados y de las etiquetas que se emplean en la comercialización de los vinos protegidos por estas denominaciones y aprobar los mismos en lo concerniente al cumplimiento de los preceptos establecidos en este Reglamento y en la correspondiente normativa de desarrollo.

8. Llevar y mantener los registros a los que hace referencia este Reglamento, autorizando las inscripciones en los mismos y asegurando el cumplimiento de los requisitos establecidos para cada uno de ellos.

9. Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos protegidos, para uso interno, y para su difusión y general conocimiento.

10. Gestionar y recaudar las cuotas obligatorias, derechos por prestación de servicios, fondos constituidos por acuerdos sectoriales así como cualesquiera otros que les corresponda percibir para su financiación.

11. Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, así como los mínimos de control necesarios para la concesión inicial y para el mantenimiento posterior de la certificación de la Denominación de Origen.

12. Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura, en particular en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícolas, así como con los órganos encargados del control.

13. Expedir, previo informe vinculante del Órgano de Control, los certificados de origen y de producto, precintas de garantía o cualquier otro tipo de documento justificativo de la condición de producto protegido, tanto de los vinos y pasas protegidos, como de las uvas y productos intermedios que de acuerdo con los Pliegos de Condiciones tengan la consideración de aptos para la elaboración de dichos vinos.

14. El estudio de los mercados, así como la promoción genérica de los vinos y pasas, en la que deberá participar, cualquiera que sea el organismo que la patrocine, sin perjuicio de la competencia de las Administraciones Públicas correspondientes.

15. Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, tanto en España como en el extranjero, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de las Denominaciones de Origen.

16. Ejercer las facultades y funciones que le sean encomendadas y delegadas por la Consejería competente en materia de Agricultura y otros organismos de la Administración.

17. Aprobar los presupuestos anuales y las cuentas generales correspondientes a su actividad.

18. Aprobar la Memoria Anual de la actuación del Consejo, dando traslado de la misma a la Consejería competente en materia de Agricultura.

19. Autorizar, conforme a la legislación vigente, y previos los controles pertinentes, la entrada de mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, procedente de la variedad de vid Pedro Ximénez, originario de la región Montilla-Moriles.

20. Estudiar los problemas de carácter general que puedan afectar a la viticultura y a la elaboración y comercialización de los productos amparados, proponiendo a los organismos competentes su solución o los posibles asesoramientos técnicos que convenga recabar.

21. Proponer a los organismos competentes las medidas que estime necesarias para la defensa de la calidad, aplicación del Reglamento, protección de los derechos inherentes a las denominaciones de origen, así como en lo referente a su promoción y comercialización.

22. Gestionar los bienes y servicios de la titularidad de la Junta de Andalucía que esta le encomiende para el cumplimiento de las finalidades y el ejercicio de las funciones del Consejo Regulador.

23. Velar por las garantías al consumidor y luchar contra el fraude, en el ámbito de sus competencias.

24. Emitir las circulares mediante las que se informe a los inscritos de las decisiones adoptadas por el Consejo Regulador en el ejercicio de sus funciones y de conformidad con la Reglamentación vigente, siempre que estas afecten a una colectividad de personas, así como mantener un registro público y permanente de las mismas.

Artículo 9. Composición del Consejo Regulador.

1. Los órganos de gobierno del Consejo Regulador son el Pleno y la Presidencia. El Pleno estará compuesto por las personas titulares de la Presidencia, de las Vicepresidencias y de las Vocalías. Además el Consejo Regulador contará con un/a Director/a General, titular de la Secretaría General, y con la plantilla necesaria para ejecutar las funciones que tiene encomendadas.

2. El Pleno del Consejo Regulador es su máximo órgano de gobierno y estará formado por:

a) Una persona titular de la Presidencia, designada por la Consejería competente en materia de Agricultura, a propuesta del Pleno del Consejo Regulador.

b) Tres personas titulares de las Vicepresidencias, elegidas entre las vocalías correspondientes del Consejo Regulador, con el siguiente orden de prelación: Vicepresidencia 1.^a, de la DO «Málaga»; Vicepresidencia 2.^a, de la DO Sierras de «Málaga»; y Vicepresidencia 3.^a, de la DO «Pasas de Málaga».

c) Ocho vocalías en representación de la Denominación de Origen «Málaga», cuatro de ellas en representación del sector viticultor, elegidas entre las personas viticultoras que figuren inscritas en el Registro de viñas durante la campaña precedente y cuatro del sector elaborador-comercializador, elegidos por las bodegas inscritas en su correspondiente Registro.

d) Ocho Vocalías en representación de la Denominación de origen «Sierras de Málaga». Cuatro de las vocalías lo serán en representación del sector viticultor, elegidas entre los viticultores que figuren inscritos en el Registro de viñas durante la campaña precedente, de los cuales, dos serán de la subzona Serranía de Ronda; y las otras cuatro en representación del sector elaborador-comercializador elegidos por las bodegas inscritas en los correspondientes Registros, de las cuales dos pertenecerán a la subzona Serranía de Ronda.

e) Cuatro Vocalías en representación de la Denominación de Origen «Pasas de Málaga», dos en representación del sector viticultor, elegidas entre los viticultores que figuren inscritos en el Registro de viñas durante la campaña precedente y dos en representación de las empresas comercializadoras de pasas, elegidas por las empresas comercializadoras de pasas inscritas en los Registros correspondientes.

3. De los titulares de viñedos inscritos en el Registro de Viñas que a su vez sean socios de cooperativas o sociedades agrarias de transformación, elegirán entre ellos mismos un número de vocales proporcional a la superficie de viñedos inscritos cuya titularidad ostenten en la campaña anterior a la convocatoria de elecciones. El resto de los vocales serán elegidos por y entre los viticultores titulares de viñedos inscritos

en el Registro de viñas que no sean socios de cooperativas o sociedades agrarias de transformación.

4. Para garantizar la contemplación de los intereses económicos y sectoriales minoritarios, los titulares de viñedos inscritos de menos de 20 ha estarán representados necesariamente por un vocal, que deberá cumplir ese requisito.

5. Podrán presentar candidaturas las Organizaciones Profesionales Agrarias, las Organizaciones de Cooperativas y las Organizaciones empresariales. También podrán presentarse candidaturas independientes que estén avaladas por al menos el 5% del total de los electores. Todo ello sin perjuicio de lo que se disponga en la normativa electoral de aplicación.

6. A las reuniones del Pleno asistirá una persona representante de la Consejería competente en materia de Agricultura, con voz pero sin voto, que deberá ser personal funcionario de carrera, con especiales conocimientos sobre viticultura y enología, designado de conformidad con lo establecido en el artículo 25.5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 15.8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

7. Cuando a un censo electoral concreto no se le haya asignado ningún vocal por su escasa representación dentro del sector, dicho censo pasará a integrarse en el censo complementario de su sector, ya sea de productores, de elaboradores comercializadores o de comercializadores de pasas, y sus componentes podrán ser también elegibles.

8. Por cada uno de los cargos de vocalías del Consejo Regulador se designará una persona suplente, que sustituirá a la persona titular cuando se dé alguna de las circunstancias previstas en el apartado 8, así como en caso de enfermedad o ausencia por cualquier causa.

9. Para garantizar la representación en el Pleno del Consejo Regulador, para suplir la ausencia de una vocalía, la organización que lo propuso podrá designar a una persona suplente de entre cualquiera de los de su candidatura.

10. Los cargos de vocalías serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos una o más veces por el mismo periodo de tiempo.

11. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes a contar desde la fecha de su designación.

12. Causará baja la vocalía que durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionada por infracción grave mediante resolución firme en las materias que regula este Reglamento, bien personalmente o la empresa que represente, así como las vocalías cuyas explotaciones, instalaciones, bodegas o empresas dejen de estar inscritas en los Registros de la Denominación de Origen, dejen de estar vinculadas a los sectores que obtuvieron la representación o, en su caso, a la Organización que lo propuso como candidato. Causarán baja las vocalías que durante los cuatro años de vigencia no asistan de forma injustificada a tres sesiones del Pleno consecutivas o a cinco alternas. Por último, las vocalías podrán causar baja a petición propia o de la Organización que las propuso.

13. En el caso de cese de una vocalía por cualquier causa, su plaza será ocupada por la vocalía suplente. Si se diera el caso de que no quedasen posibles personas candidatas o suplentes a nombrar, la entidad u organización que presentó la candidatura deberá designar una persona suplente entre las posibles personas candidatas que estén incluidas en el censo correspondiente, debiendo hacer las comunicaciones oportunas a la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria tan pronto como se produzca esta circunstancia. La duración del mandato de la nueva vocalía así elegida se limitará a lo que quede de duración del mandato de la vocalía sustituida.

14. Al Pleno del Consejo Regulador corresponden específicamente las funciones 1, 2, 3, 5, 6, 10, 16, 17, 18 y 19 a las que se refiere el artículo 8, así como la aprobación de las nuevas inscripciones de bodegas en los registros correspondientes.

Artículo 10. Condiciones de los vocales.

Las personas elegidas en la forma que determina el apartado 2, letras c), d) y e), del artículo anterior, deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, inscrita en varios Registros, no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector productor y otra en el sector elaborador-comercializador, ni directamente ni a través de empresas o socios de la misma.

Artículo 11. La Presidencia.

1. Al titular de la Presidencia le corresponde:

a) Representar legalmente al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla de manera expresa en los casos que sean necesarios tanto en la Vicepresidencia como en la Secretaría General (Director/a General).

b) Presidir y coordinar el Consejo Regulador. Convocar y presidir los Plenos y adoptar todas las medidas necesarias tendientes al total cumplimiento de los acuerdos del Pleno.

2. La duración del mandato del titular de la Presidencia será de cuatro años. En la primera sesión plenaria que celebren las nuevas vocalías electas, el Consejo Regulador procederá a la elección del titular de la Presidencia y lo comunicará a la Consejería competente en materia de Agricultura para que esta lo designe.

3. Las sesiones del Consejo Regulador en que se decida la elección de nuevo titular de la Presidencia serán presididas por el titular de la Vicepresidencia o, en su ausencia, por el representante de la Consejería competente en materia de Agricultura que esta designe.

4. La persona titular de la Presidencia cesará:

a) Al expirar su mandato o en caso de renovación del Consejo Regulador.

b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.

c) Por acuerdo del Pleno por al menos dos tercios de las vocalías, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente.

5. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, procederá a la elección de una persona titular de la Presidencia y lo comunicará a la Consejería competente en materia de Agricultura para su designación.

Artículo 12. Las Vicepresidencias.

1. La duración del mandato de las Vicepresidencias será la del periodo del mandato de las vocalías, salvo que se dé alguna de las circunstancias previstas en el apartado 3.

2. A la Vicepresidencia le corresponde:

a) Colaborar en las funciones de la persona titular de la Presidencia.

b) Ejercer las funciones que la persona titular de la Presidencia expresamente le delegue.

c) Sustituir, según el orden de prelación establecido, a la persona titular de la Presidencia en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de este.

3. Las personas titulares de las Vicepresidencias cesarán:

a) Al expirar su mandato del Consejo Regulador.

b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.

c) Por acuerdo del Pleno, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente.

d) Por la pérdida de la condición de vocalía.

Si por cualquier causa se produjese vacante de cualquiera de las tres personas titulares de la Vicepresidencia, se procederá a una nueva elección por el Pleno del Consejo Regulador. En este caso, el mandato sólo durará hasta que se produzca la siguiente renovación del Consejo Regulador.

Artículo 13. Reuniones del Consejo Regulador.

1. El Pleno del Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque la persona titular de la Presidencia, bien por propia

iniciativa o a petición de la mitad de las vocalías, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

2. Las Sesiones del Pleno del Consejo Regulador se convocarán con al menos cuatro días naturales de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. En la misma sólo se podrán adoptar acuerdos relativos a los asuntos contenidos en el orden del día, salvo que se encuentren presentes todos sus miembros y sea declarada la urgencia del asunto por unanimidad. En caso de necesidad cuando así lo requiera el asunto, a juicio de la persona titular de la Presidencia, se citará a las vocalías por un medio escrito con veinticuatro horas de antelación como mínimo. En todo caso, el Pleno del Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando esté presente la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. El Pleno se constituirá válidamente en primera convocatoria cuando estén presentes la persona titular de la Presidencia y al menos la mitad de los titulares de las vocalías que componen el Consejo. No alcanzando el quórum establecido, el Consejo quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación en primera, cuando estén presentes la persona titular de la Presidencia, y al menos cuatro titulares de vocalías.

4. La persona titular de una vocalía que no pueda asistir a una sesión de Pleno del Consejo Regulador habrá de notificar dicha circunstancia a la persona titular de la Presidencia y a la vocalía suplente correspondiente para que le sustituya.

5. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes. No obstante, para la adopción de acuerdos que afecten exclusivamente al sector productor o al elaborador-comercializador se requerirá además contar con la aprobación del 50% de las vocalías del sector respectivo.

6. Para resolver cuestiones de trámite, de tipo técnico, o en aquellos casos que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión específica que estará formada por la persona titular de la Presidencia y al menos dos vocalías titulares una del sector productor y otra del sector elaborador-comercializador, designadas por el Pleno. Adicionalmente podrán integrarse personas expertas en la materia objeto de debate. En la Sesión en la que se acuerde la constitución de la Comisión Específica se acordarán también las actuaciones concretas que le competen y las funciones que ejercerá. Todas las actuaciones o propuestas de acuerdos que tome la Comisión Específica serán elevadas al Pleno del Consejo en la primera Sesión que celebre, para su conocimiento y, en su caso, aprobación.

7. Igualmente, y para el tratamiento de cuestiones que afecten exclusivamente a una de las Denominaciones de Origen gestionadas por el Consejo Regulador, el Pleno podrá aprobar la constitución de una Comisión Específica, acordando su configuración y funciones, en la que necesariamente habrá de integrarse una vocalía del Pleno representante de los intereses de la Denominación de Origen en cuestión. Todas las resoluciones que tome la Comisión Específica serán elevadas al Pleno del Consejo en la primera Sesión que celebre, para su conocimiento y, en su caso, aprobación.

8. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por la Presidencia, la Vicepresidencia correspondiente y las vocalías designadas por el Pleno del Consejo, actuando como secretario el del Consejo Regulador. En la Sesión en la que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordarán también las misiones específicas que le competen y las funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 14. Notificación de acuerdos.

1. Los acuerdos y resoluciones que adopte el Consejo Regulador en el ámbito de sus competencias y afecten a una plurali-

dad de sujetos, así como aquellos que desarrollen lo establecido en el presente Reglamento se notificarán mediante circulares expuestas en las oficinas del Consejo y remitidas a cada una de las personas inscritas o, en su caso, a las personas representantes debidamente acreditadas ante el Consejo Regulador. Dichos acuerdos y resoluciones tendrán plena validez desde el día de la publicación de la correspondiente circular.

2. El Consejo Regulador mantendrá un registro público con todas las circulares emitidas.

Artículo 15. Revisión de los acuerdos del Pleno.

Las decisiones que adopte el Consejo Regulador respecto a las funciones que supongan el ejercicio de potestades administrativas, en particular las enumeradas en el artículo 21.3 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 13.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la Consejería competente en materia de agricultura.

Artículo 16. Personal del Consejo Regulador.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario con arreglo a las plantillas que figurarán dotadas en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo tendrá un/a Director/a General, designado por el Pleno del Consejo a propuesta del titular de la Presidencia, del que dependerá directamente. El/la Directora/a General actuará a su vez como titular de la Secretaría General, encargado de realizar las siguientes funciones:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar acta de la sesión, y custodiar los libros y documentos del Consejo, así como expedir certificaciones de los acuerdos adoptados.

c) Todos los asuntos relativos a la organización del régimen interior tanto del personal como administrativo.

d) Las funciones que se le encomienden por el titular de la Presidencia relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) La representación del Consejo Regulador, en los casos en los que la misma le sea delegada por el titular de la presidencia.

f) Elaborar la Memoria del Consejo Regulador.

g) Emitir los certificados de origen a solicitud de las personas físicas o jurídicas inscritas, una vez recibidos los dictámenes del Órgano de Control y Certificación y verificada la información obrante en los Registros del Consejo Regulador.

3. Para las funciones técnicas y de gestión que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, los cuales actuarán bajo la supervisión del Director/a General del Consejo Regulador.

CAPÍTULO III

Registros

Artículo 17. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

a) De Viñas.

b) De Bodegas.

Estas podrán estar autorizadas para realizar las siguientes actividades:

- Elaboración.

- Almacenamiento.

- Envejecimiento y crianza.

- Embotelladoras o envasadoras.

c) De Industrias Paseras.

Adicionalmente el Consejo mantendrá un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

a) Imprentas autorizadas para la producción de precintas de garantía.

b) Industrias alimentarias para la utilización de productos protegidos.

c) Personas físicas o jurídicas que soliciten elaboraciones por encargo a bodegas inscritas (Elaboradores sin instalaciones propias).

2. Asimismo el Consejo Regulador tendrá un Inventario de Tabernas de titularidad o vinculadas a bodegas inscritas que tradicionalmente expendan vinos a granel procedentes de dichas bodegas, y que cuentan con la autorización del Consejo Regulador para dicho fin, así como un Inventario de Paseros, que son las construcciones agrícolas donde se realiza el asoleo de la uva para su transformación en pasas.

3. Todos los Registros del Consejo Regulador tendrán carácter público, sin perjuicio de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, y habrán de ser comunicados por parte del Consejo Regulador a la Consejería competente en materia de agricultura con la periodicidad que legalmente se establezca.

4. El Consejo Regulador denegará las inscripciones que, de acuerdo con los informes del Órgano de Control, no se ajusten a los preceptos del correspondiente Pliego de Condiciones.

Artículo 18. Registro de Viñas.

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas explotaciones vitícolas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos o pasas protegidas.

2. En la inscripción figurará: el nombre del titular y la naturaleza de dicha titularidad; el nombre de la viña, pago y término municipal donde está situada, tipo de suelo, superficie en producción, variedad o variedades y cuantos datos sean necesarios para su clasificación y localización.

3. Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado de las parcelas objeto de la misma y registro de inscripción en el organismo competente.

4. El Consejo Regulador llevará un registro específico para las viñas inscritas con doble aptitud, vino y pasa, donde se indicará anualmente el destino que se le dé a la producción.

5. Para la autorización de nuevas plantaciones, reinjertos y replantaciones en terrenos o viñedos situados en la Zona de Producción, la Consejería competente en materia de Agricultura podrá solicitar informe al Consejo Regulador, que determinará la posibilidad de inscripción en el registro correspondiente, en base al informe previo del Órgano de control y certificación, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino.

Artículo 19. Registro de Bodegas.

1. En el Registro de Bodegas se inscribirán todas aquellas industrias de vinificación situadas en la Zona de producción en las que, previas las autorizaciones administrativas correspondientes, puedan realizar la actividad de elaborar, envejecer y criar, almacenar, embotellar o envasar, vino con derecho a ser protegido por las respectivas denominaciones de origen.

2. En la inscripción figurará: el nombre de la bodega, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los depósitos y maquinaria, sistema de autocontrol, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

Artículo 20. Registro de Industrias paseras.

1. En el Registro de Industrias paseras se inscribirán todas aquellas industrias situadas en la Zona de producción en las que, previas las autorizaciones administrativas correspondientes, puedan realizar la actividad de seleccionar, manufacturar y comercializar pasas con derecho a ser protegidas por la correspondiente denominación de origen.

2. En la inscripción figurará: el nombre de la industria, localidad y zona de emplazamiento, características, maquinaria, Sistema de autocontrol, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

Artículo 21. Vigencia de los Registros.

1. La inscripción en cualquiera de los Registros tendrá un periodo de vigencia de 5 años, al término de los cuales deberá ser renovada para un periodo de igual duración, previa petición de los interesados, en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Los inscritos deberán comunicar al Consejo Regulador cualquier variación sustancial que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando esta se produzca. El Órgano de control y certificación podrá efectuar las inspecciones necesarias para comprobar la veracidad de los datos registrales.

3. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento y estar al día en el pago de las cuotas correspondientes.

CAPÍTULO IV

Derechos y obligaciones

Artículo 22. Derecho al uso de las Denominaciones de Origen.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos en los Registros indicados sus viñedos o instalaciones, podrán producir uvas con destino a la elaboración de vinos o pasas amparados por las Denominaciones de Origen objeto de este Reglamento.

2. Sólo pueden aplicarse las Denominaciones de Origen a los vinos y pasas procedentes de bodegas inscritas e industrias paseras que han sido producidos conforme a las normas exigidas en sus respectivos Pliegos de Condiciones y que reúnan las características organolépticas y analíticas establecidas en los mismos.

3. El derecho al uso de las Denominaciones de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en el Registro correspondiente.

4. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, así como a satisfacer las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que les correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

5. Los vinos que se expidan directamente al mercado para el consumo podrán consignar en su documentación y etiquetado el nombre del término municipal del que procedan siempre que cumplan con los preceptos establecidos en el Pliego de Condiciones de la respectiva Denominación de Origen.

Artículo 23. Uso de los productos complementarios.

La entrada en las bodegas inscritas de los productos complementarios habrá de ser autorizada por el Consejo Regulador, que establecerá los procedimientos específicos de control para el uso de cada uno de ellos en la elaboración de los productos protegidos.

Artículo 24. Coexistencia con productos vínicos no protegidos.

El Consejo Regulador establecerá las condiciones mínimas del sistema a aplicar para garantizar la correcta separación de los productos protegidos de aquellos otros productos que no correspondan a las Denominaciones de Origen y que se encuentren en las instalaciones inscritas para su almacenamiento, elaboración, envasado y/o comercialización, de manera que estos queden perfectamente delimitados y se evite

cualquier tipo de adulteración, mixtificación o degradación de los productos protegidos.

Artículo 25. Nombres comerciales.

Las bodegas e Industrias paseras podrán utilizar para las partidas expedidas el nombre con el que figuran inscritos o, en sustitución de este, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizadas por sus propietarios, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

a) Haber solicitado la anotación de dicho nombre comercial en el Registro correspondiente del Consejo, con los comprobantes que este exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabiliza de cuanto concierne al uso de dicho nombre en productos amparados por las Denominaciones.

b) No ser utilizado más que por la firma solicitante.

c) Acreditar la inscripción del mismo en la Oficina Española de Patentes y Marcas, o en caso de ser extranjero, documento que a juicio del Consejo Regulador acredite su inscripción en el registro equivalente del país correspondiente.

Artículo 26. Etiquetado de los vinos.

1. El etiquetado de los vinos, tanto en lo que respecta a las menciones obligatorias como a las facultativas, habrá de ajustarse a lo establecido por el Reglamento (CE) 1234/2007, de 22 de octubre, y normas que lo desarrollen, así como por el resto de la legislación que en cada momento sea de aplicación. El etiquetado de las pasas se ajustará a lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, su normativa de desarrollo o norma que lo sustituya. Adicionalmente, el Consejo Regulador podrá acordar normas más específicas que regulen esta materia, las cuales deberán contar con la aprobación de la Consejería competente en materia de Agricultura.

2. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, estas deberán ser autorizadas y registradas en el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en este Reglamento. Será denegada la autorización y registro de aquellas etiquetas que incumplan con los preceptos contenidos en este Reglamento o en la normativa más específica sobre etiquetado que desarrolle el Consejo Regulador, así como aquellas que por causas objetivas puedan dar lugar a confusión al consumidor. Podrá igualmente ser anulada una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la bodega propietaria de la misma.

3. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los productos protegidos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

Artículo 27. Documentación de expediciones.

Con independencia de la documentación de acompañamiento de carácter obligatorio a que hubiera lugar legalmente, toda expedición de mosto, vino o cualquier otro producto de la uva o subproducto de la vinificación que tenga origen o destino en las bodegas inscritas, deberá documentarse de acuerdo con los requisitos que en cada momento sean exigidos por el Consejo Regulador. Para la expedición o el visado de dicha documentación por parte del Consejo Regulador, la persona física o jurídica solicitante deberá justificar estar al día en los pagos de las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que le correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 28. Certificación de origen.

1. La precinta de origen o sello numerado, de carácter obligatorio cualquiera que sea el tipo de envase en el que expi-

dan al consumo los vinos protegidos, tienen el carácter de certificación de origen. De conformidad con la legislación vigente, idéntico efecto surte el sellado por el Consejo Regulador de la documentación de acompañamiento de las partidas expedidas o el sellado de dicha documentación por los propios operadores autorizados (autocertificación), en los casos previstos legalmente. Las bodegas e industrias paseras inscritas podrán además solicitar del Consejo Regulador la emisión de certificaciones de origen específicas para partidas concretas.

2. El Consejo Regulador propondrá a la Consejería competente en materia de Agricultura que autorice el sistema de autocertificación de origen previsto legalmente, siempre que la bodega o la industria pasera solicitante esté al día en el cumplimiento de todas sus obligaciones con el Consejo Regulador, incluidos los pagos de las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que le correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 29. Empresas auxiliares e Industrias alimentarias.

1. Al objeto de facilitar la aplicación de los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador mantendrá un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

1.1. Imprentas Autorizadas para la producción de precintas de garantía. Son aquellas empresas de artes gráficas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, imprimen contraetiquetas de productos protegidos en las que se inserta el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen, o bien precintas o sellos distintivos para los productos protegidos.

1.2. Envasadores Autorizados para envasar productos protegidos. Son aquellas empresas envasadoras que, sin estar inscritas en los registros del Consejo regulador cuentan con su autorización para el envasado de productos protegidos.

1.3. Industrias Alimentarias Autorizadas para utilizar productos protegidos. Son aquellas empresas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, utilizan productos protegidos suministrados a granel por una bodega o industria pasera inscrita, para la elaboración de alimentos o bebidas, pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

2. En el listado figurará: el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, así como la naturaleza de su actividad principal.

3. Los operadores autorizados deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad que cubra los procesos que en cada caso afecten al uso de los productos protegidos y al cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones.

Artículo 30. Embotellado de productos protegidos.

1. El embotellado de productos protegidos deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas o en su defecto en las instalaciones debidamente autorizadas por el Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador llevará un registro de envases autorizados.

Artículo 31. Comercialización de vinos para su uso en la industria alimentaria.

1. La comercialización a granel de productos amparados sólo podrá llevarse a cabo para su uso como ingrediente en la industria alimentaria, y se realizará en envases debidamente provistos de los sellos o precintas de garantía en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Si fuese necesario realizar el trasvase de producto en el trayecto desde la bodega o industria pasera de origen a su destino, el Consejo Regulador dará las normas para efectuarlo, con objeto de que en todo caso quede garantizada la autenticidad del producto, levantando el acta correspondiente o diligencia en el certificado de origen que acompañará a la mercancía.

3. En ningún caso, podrán reexpedirse estos productos amparados a otras instalaciones distintas a las autorizadas por el Consejo Regulador, debiendo ser su destino final las industrias alimentarias debidamente autorizadas.

4. Para garantizar el adecuado uso de los productos amparados que se expidan a granel, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control que estime pertinentes, viniendo las bodegas o industrias paseras expedidoras obligadas a satisfacer los derechos que por la prestación de estos servicios se establezcan. En el caso de las partidas a granel con destino fuera de la Unión Europea, las condiciones recogidas en los apartados 1, 2 y 3 deberán quedar recogidas en la correspondiente documentación comercial de la bodega o industria pasera expedidora.

Artículo 32. Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, la elaboración y las existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los productos protegidos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas, bodegas e industrias paseras inscritas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Viñas presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso, dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador en las Normas para la Campaña, declaración de la cosecha obtenida en cada una de las parcelas inscritas, indicando el destino de la uva y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen distintos tipos de uvas, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.

b) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Bodegas deberán declarar dentro de las fechas establecidas por el Consejo Regulador, la cantidad de mosto obtenido, en su actividad de elaboración, debiendo consignar el origen de la uva y del mosto. En tanto tengan existencias deberán declarar mensualmente los movimientos efectuados.

2. El resto de las actividades autorizadas implicarán para las bodegas e industrias paseras inscritas las siguientes declaraciones:

a) Dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de todas las entradas y salidas habidas en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos y productos complementarios adquiridos.

b) Declaración mensual de movimientos de entradas y salidas y existencias resultantes de precintas de Garantía de Origen y en su caso de contra-etiquetas de productos protegidos en las que se inserte el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen.

c) Antes de 31 de julio las altas y bajas habidas en el año en los depósitos, vasijas y maquinaria.

CAPÍTULO V

Financiación y régimen contable

Artículo 33. Financiación del Consejo Regulador.

1. La financiación de las obligaciones ordinarias del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

a) Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas voluntariamente en alguno de sus Registros:

- Cuota anual por hectárea de viñedo inscrito.
- Cuota anual de Bodega inscrita.
- Cuota anual de Industria Pasera Inscrita.

b) La cantidad recaudada en concepto de derechos por prestación de servicios, que deben abonar exclusivamente las personas físicas o jurídicas que reciban dichos servicios. Se establecen a este efecto:

- Derechos por prestación de servicios relacionados con la gestión de las Denominaciones de Origen y el uso de las

mismas por los inscritos, relativos al coste de las precintas retiradas y otros documentos justificativos expedidos por el Consejo Regulador relacionados con el uso de las Denominaciones de Origen. Las tarifas correspondientes serán una cantidad fija por precinta o documento.

- Derechos por prestación de otros servicios.

c) Derechos por prestación de servicios de verificación de la conformidad con el Pliego de Condiciones para la certificación de los productos amparados, destinados a la financiación del Órgano de Control. Las tarifas de estos derechos se establecerán en función de la extensión del viñedo inscrito en el caso de los titulares inscritos en el registro a) del artículo 18.1, y en función de los días de auditoría requeridos, para los titulares inscritos en el resto de registros del Consejo Regulador. Dichas tarifas serán aprobadas anualmente por el Pleno, y corresponderán a los servicios siguientes:

- Auditoría previa para la inscripción del operador, destinada a comprobar que los viñedos o instalaciones cumplen los requisitos necesarios para su inscripción.

- Auditorías periódicas e inspecciones para revisar el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

- Emisión de informes de certificación conforme a la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya.

- Análisis, informes y otros servicios.

d) Los productos, rentas e incrementos de su patrimonio.

e) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

f) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor, una vez aceptadas por el órgano competente. Cualesquiera otros que les puedan ser atribuidos por Ley, en virtud de convenio o por cualquier otro procedimiento de conformidad con el ordenamiento jurídico.

g) Cualesquiera otros que les corresponda percibir.

El Pleno aprobará anualmente las bases para el establecimiento de las cuotas correspondientes a cada uno de los registros, así como el importe de los derechos por prestación de servicios correspondientes a las actividades habituales del Consejo Regulador a las personas físicas o jurídicas inscritas.

2. El impago de las cuotas obligatorias constituirá infracción grave en los términos establecidos en el artículo 45.2.e) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 43.t') de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, pudiendo dar lugar a la pérdida temporal del uso de las Denominaciones de Origen.

3. Transcurrido el plazo voluntario de ingreso de las cuotas de pertenencia y los derechos por prestación de servicios, podrán exigirse por la vía de apremio, a través de la Consejería competente en materia de agraria.

Artículo 34. Régimen contable.

El Consejo Regulador llevará una contabilidad ordenada y adecuada a su actividad, que se regirá por los principios de veracidad, claridad, exactitud, responsabilidad y publicidad, estando sometida al control y a la fiscalización de la Cámara de Cuentas de Andalucía, así como de la Intervención General de la Junta de Andalucía.

CAPÍTULO VI

Sistema de control

Artículo 35. El Órgano de Control.

1. De conformidad con lo establecido en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, las labores del control y certificación las llevará a cabo el Consejo Regulador a través de un Órgano de Control de las denominaciones, autorizado por la Consejería competente en materia de Agricultura y cuya actuación se realizará de forma separada de la gestión de las Denominaciones de Origen.

2. La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, será efectuada por el órgano de control propio que realizará tanto las funciones de control como las de certificación en el ámbito de las Denominaciones de Origen, para lo que deberá estar acreditado en el cumplimiento de la norma EN 45011, o norma que la sustituya, sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto. No obstante la verificación del cumplimiento de los Pliegos de Condiciones podrá ser llevada a cabo de conformidad con el artículo 28.1.b) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, hasta que se cumplan las condiciones de acreditación establecidas.

Artículo 36. Principios de Organización.

La actuación del órgano de control se desarrollará de manera separada de la gestión de las denominaciones de origen, sin ningún tipo de conflicto de intereses y con financiación propia para el desarrollo de sus tareas, quedando claramente diferenciado en el organigrama del Consejo Regulador, y ejerciendo sus funciones con independencia de los órganos de gobierno, si bien podrá ser auxiliado por el personal administrativo del Consejo Regulador, siempre de manera imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

Artículo 37. Composición.

El órgano de control contará con la figura de un Director de Certificación, y con los veedores necesarios, designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria, así como un Comité Consultivo, que actuará velando por la independencia e imparcialidad en las decisiones de certificación.

Artículo 38. Funciones.

1. Corresponde al Órgano de Control:

a) Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, tanto durante la producción, la elaboración del vino o las pasas como en el momento del envasado o después de esta operación.

b) Emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros, como resultado de la auditoría previa.

c) Certificación de los operadores, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

d) Comunicar a la Consejería competente en materia de agricultura cualquier infracción o sospecha de infracción que se detecte en el desarrollo de sus funciones de control.

2. El órgano de control, siempre que sea de conformidad con la legislación vigente, podrá extender su actividad de control a otras denominaciones de calidad diferenciada, actuando en estos casos como organismo independiente de control. Para ello, el Consejo Regulador deberá, previo acuerdo del Pleno, solicitar la conformidad de la Consejería competente en materia agraria, que evaluará si dicha actividad es compatible con la naturaleza y fines del Consejo Regulador, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos legales exigidos para obtener su autorización como entidad de certificación.

Artículo 39. Director de Certificación.

Corresponde al Director de Certificación la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros, así como la certificación de éstos conforme a la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

Artículo 40. Los Veedores.

Los veedores tendrán atribuciones inspectoras sobre los operadores inscritos en los correspondientes registros del Con-

sejo Regulador y sobre los productos amparados por las Denominaciones de Origen, teniendo a estos efectos las mismas atribuciones que los inspectores de las Administraciones Públicas, a excepción de las propias de los agentes de la autoridad.

Artículo 41. El Comité Consultivo.

Se constituirá un Comité Consultivo encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de certificación, asegurando la adecuada imparcialidad en la evaluación de la conformidad, con la participación de todos los intereses implicados. Su composición y funcionamiento se definirá en el Manual de Calidad y procedimientos del órgano de control del Consejo Regulador.

Artículo 42. Evaluación de la Administración.

1. La Consejería competente en materia agraria, en el ejercicio de sus funciones de tutela sobre el Consejo Regulador, llevará a cabo la evaluación de la sistemática de calidad implantada por el Órgano de Control, y en todo caso podrá efectuar aquellos controles que considere convenientes, tanto a los operadores inscritos como al Órgano de Control.

2. Los controles realizados por el Órgano de Control lo serán sin perjuicio de los que pudiera realizar la Consejería competente en materia agraria.

Artículo 43. Elección del sistema de control.

1. La elección del sistema de control, así como los cambios en el sistema de control elegido, se realizarán mediante acuerdo del Pleno.

2. El sistema de control elegido se comunicará a la Consejería competente en materia agraria, con objeto de su aprobación si procede.

3. La Consejería competente en materia agraria establecerá el mecanismo adecuado para dar publicidad al sistema de control elegido.

Artículo 44. Descalificaciones.

1. No tendrán derecho a la protección los productos, la uva, el mosto, el vino o las pasas amparados que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos del Pliego de Condiciones o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, lo que llevará consigo la pérdida del uso de la Denominación de Origen o de la posibilidad de uso de la misma en caso de productos no definitivamente elaborados. Asimismo se considerará sin derecho a protección cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

2. La descalificación de los productos podrá ser realizada en cualquier fase de producción, elaboración, crianza/envejecimiento o comercialización. Los productos descalificados deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados.

3. Se podrá anular la descalificación de un producto, una vez desaparecidas las circunstancias que la motivaron.

Artículo 45. Comité de Cata.

1. Se establecerá un Comité de Cata de los vinos y pasas, formado por expertos independientes, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los vinos y pasas que sean destinados al mercado tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Órgano de Control, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda en el ejercicio de sus funciones de evaluación de la conformidad. Las decisiones del Órgano de Control podrán ser objeto de reclamación por parte de los interesados, dentro de los diez días siguientes a la notificación, pudiendo en este plazo examinar las actuaciones y alegar cuanto a su derecho convenga.

CAPÍTULO VII

Régimen sancionador

Artículo 46. Régimen Sancionador.

Las obligaciones de las personas interesadas, las facultades de los inspectores o inspectoras, y todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se atenderán a lo dispuesto en la Ley 10/2007, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, en los preceptos básicos de la Ley 24/2003, de la Viña y del Vino, en la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común, en el Real Decreto 1398/93, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora y en este Reglamento.

Artículo 47. Infracciones y sanciones.

Las infracciones de las Denominaciones de Origen y su clasificación son las tipificadas en el Capítulo II del Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, específicamente en sus artículos 44, 45 y 46 y Capítulo II del Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, específicamente en sus artículos 42, 43 y 44 y se sancionarán y graduarán según lo dispuesto en el régimen jurídico allí establecido.

Artículo 48. Actuaciones de Control y Vigilancia.

El personal habilitado como veedor del Órgano de Control y Certificación realizará las funciones de inspección y control señaladas en el artículo 40 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 27.1, letra b, de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

Artículo 49. Expedientes sancionadores.

1. Corresponde a la Consejería competente en materia de agricultura la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y Ley 2/2011, de 25 de marzo.

2. Por parte de la Consejería competente en materia de Agricultura se mantendrá informado al Consejo Regulador de las incoaciones de los procedimientos sancionadores y de la imposición de las sanciones, si procede, que afecten a las personas titulares inscritas en los registros de los Consejos Reguladores.

3. Cuando llegue a conocimiento del Consejo Regulador cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola, incluido este Reglamento, deberá denunciarlo ante el órgano competente de la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía.

4. En los casos en que la presunta infracción concierna al uso indebido de las Denominaciones de Origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, o cause perjuicio o desprestigio, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas que pueda adoptar la autoridad competente al respecto, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales que procedan.

Artículo 50. Falta de presentación de declaraciones.

1. El incumplimiento de las prescripciones contenidas en el artículo 32 llevará aparejada, en tanto no se subsane, la imposibilidad de obtener certificaciones de origen o de producto, precintas, sellado de facturas, pases de bodega a bodega y cuanta documentación se expida por el Consejo Regulador. Estas imposibilidades a que se alude quedarán automáticamente sin efecto una vez presentadas las declaraciones correspondientes, con independencia de las acciones o actuaciones a que hubiera lugar.

2. Las declaraciones a que se refiere el citado artículo 32 tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 51. Pérdida del uso de las Denominaciones de Origen.

En cumplimiento del artículo 48 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 46 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, aquellas personas físicas o jurídicas inscritas que incumplan de forma grave o muy grave los preceptos de este Reglamento, podrá acordarse, como sanción accesoria, la suspensión temporal del derecho de uso de la denominación o marca, por un plazo máximo de tres años o de cinco años, o su baja definitiva en los Registros. La suspensión temporal del derecho de uso de la denominación o marca supone la suspensión del derecho de utilizar etiquetas y otros documentos de la denominación. La baja definitiva en los registros del Consejo Regulador implica la exclusión de los infractores y, como consecuencia, la pérdida de sus derechos inherentes a la denominación o marca.

ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «MÁLAGA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Denominación de Origen Protegida (DOP): «Málaga».
- Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen»; protegida inicialmente en el año 1932, en virtud del Estatuto del Vino.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categorías de productos vitícolas: vino, vino de licor, vino de uvas sobremaduradas y vino de uvas pasificadas.

Según el procedimiento de elaboración seguido, los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen «Málaga» se clasifican en tres grupos:

1. Vinos de licor o encabezados, que son aquellos en cuya elaboración se ha adicionado alcohol vínico, y que en función del contenido final en azúcares pueden denominarse: secos o semisecos, dulces o semidulces; y entre los que se encuentran los «vinos dulces naturales».

2. Vinos dulces elaborados sin ningún aumento artificial del grado alcohólico natural, siendo el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación y los azúcares residuales también naturales, que pueden ser vinos de uva sobremadurada, entre los que se encuentran los «vinos naturalmente dulces», o vinos de uva pasificada.

3. Vino seco, no encabezado, cuyo grado alcohólico adquirido se obtiene exclusivamente por fermentación natural, sin ningún aumento artificial de su graduación.

B.1. Características analíticas principales.

Las características físico-químicas de los tipos generales de vinos amparados por la Denominación de Origen Málaga son las siguientes:

Categoría de vino	Menciones Facultativas Aplicables ⁽¹⁾	Grado alcohólico (% vol.)		Azúcares Reductores (g/l)
		Total	Adquirido	
De licor	Seco ⁽²⁾	≥ 15	15-22	< 45
	Dulce ⁽³⁾	≥ 17,5	15-22	≥ 45
De uvas sobremaduradas	Dulce	≥ 16	≥ 12	≥ 45
	Naturalmente Dulce ⁽⁴⁾	≥ 17	≥ 13	≥ 80
De uvas pasificadas	Dulce	≥ 18	≥ 10	>140
Vino seco		≥ 15	≥ 15	< 4

- (1) Menciones facultativas relacionadas con el contenido en azúcares, pudiendo figurar en una línea distinta al tipo de vino, siendo válido cualquier idioma de la Unión Europea.
- (2) El vino de licor «seco», si el contenido de azúcares es superior a 12 g/l, alternativamente podrá denominarse «semiseco».

(3) El vino de licor «dulce», si el contenido de azúcares es inferior o igual a 140 g/l, alternativamente podrá denominarse «semidulce».

(4) Para el uso de la mención «Naturalmente Dulce» deberá cumplirse además lo establecido en el apartado C.6.

B.2. Características organolépticas principales.

- Vino de licor seco: límpido, brillante, con el color característico de su mención o término tradicional; en nariz intenso y característico, con el alcohol patente pero integrado, fino; en boca puede resultar seco o levemente dulce, con acidez justa, resultando potente, cálido y persistente.

- Vino de licor dulce: límpido, brillante, con el color característico de su mención o término tradicional; en nariz intenso, alcohol patente pero integrado, meloso, complejo; entrada en boca dulce o muy dulce, acidez justa, potente, untuoso, muy persistente. Si reúne las condiciones adicionales exigidas puede identificarse con la mención específica «Vino Dulce Natural».

- Vino de uvas sobremaduradas: limpio, brillante, de amarillo pálido a dorado; fresco, complejo, aromático y de finura característica en nariz; en boca destaca su contrastado equilibrio ácido-dulce, resultando frescos, vivos, untuosos y persistentes. Si reúne las demás condiciones exigidas puede identificarse con la mención específica «Vino Naturalmente Dulce».

- Vino de uvas pasificadas: limpio, brillante, de amarillo pálido a oro viejo; complejo, aromático y de finura característica en nariz, con matices de uva pasificada y clara expresión de las variedades preferentes, que son las únicas que pueden utilizarse para su elaboración; en boca destaca su concentración, equilibrio ácido-dulce, gran untuosidad, retrogusto aromático y persistencia.

- Vino seco: De color amarillo a ámbar según vejez, de aroma penetrante, potente, redondo y seco en boca.

B.3. Características adicionales exigidas según las menciones tradicionales.

Las características básicas anteriormente descritas, se ven complementadas en función de las distintas variantes de elaboración posibles, tradicionales de la DO «Málaga», de acuerdo a lo establecido para sus menciones específicas y términos tradicionales típicos, según se detalla a continuación.

B.3.1. Términos tradicionales relativos a los vinos dulces básicos.

- «Dulce Natural»: Vino de licor dulce elaborado según lo dispuesto en el apartado C.2., en el que se aprecian aromas característicos de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», con aromas de origen fermentativo y matices propios de los vinos encabezados.

- «Maestro»: Vino dulce natural, con una riqueza alcohólica de 15-16% vol., y más de 100 g/l de azúcares reductores residuales como consecuencia de una fermentación muy incompleta. Con aromas derivados de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», y matices fermentativos característicos debidos a que el encabezado hasta 8% vol. se realiza antes de iniciarse la fermentación, lo que da lugar a una fermentación muy lenta que se paraliza al alcanzar el grado alcohólico adquirido correspondiente. Elaborado según lo establecido en el apartado C.2.

- «Tierno»: Vino de licor dulce elaborado conforme a lo establecido en el apartado C.2., en el que se expresan los aromas típicos de los mostos de las uvas «Pero Ximén» y/o «Moscatel» cuando han sido sometidas a asoleo prolongado, presentando notas que recuerdan a las uvas pasas, pudiendo ir acompañadas en su caso de sutiles notas de origen fermentativo, en función del desarrollo espontáneo de la fermentación antes del encabezado.

- «Naturalmente Dulce»: Vino de uvas sobremaduradas, elaborado según lo establecido en el apartado C.6., límpido,

brillante, de color amarillo pálido a dorado; complejo y aromático en nariz, fresco; en boca destaca su equilibrio ácido-dulce, resultando frescos, untuosos y persistentes.

B.3.2. Otras menciones y términos tradicionales.

- «Pálido»: Vino dulce de color amarillo pajizo a dorado pálido, que destaca por sus aromas primarios o varietales de «Moscatel» y/o «Pero Ximén», muy poco o nada evolucionado al no ser sometido a envejecimiento, ni tampoco a adición de arrope.

- «Pajarete»: Vino de licor, pudiendo ser en su caso vino dulce natural; su entrada en boca es dulce o semidulce, siendo su contenido de azúcares de 45 a 140 g/l, de color dorado a ámbar oscuro, con la evolución propia del envejecimiento, sin adición de arrope, elaborado de conformidad con lo establecido en el apartado C.3.1.

- Otros términos tradicionales aplicables a los vinos de licor que reúnen determinadas características en cuanto a contenido de azúcares y color, y según su envejecimiento y adición de arrope o pantomima, de conformidad con lo establecido en el apartado C.3.1.

- Menciones tradicionales relativas al color, y en función de la adición de arrope, aplicables a los vinos de licor sometidos a envejecimiento, de conformidad con lo establecido en el apartado C.3.2.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

Definiciones específicas:

- Zona de producción: ámbito geográfico definido en el punto D, en el que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos.

- Subzona: Parte de la zona de producción que constituye un medio geográfico homogéneo, y en la que se aplican determinados requisitos diferenciados.

- Área de producción: Parte de la zona de producción que se caracteriza por un medio geográfico con determinada homogeneidad.

- Asoleo: práctica ancestral de sobremaduración de las uvas por exposición directa al sol de los racimos tendidos al aire libre que, dadas las condiciones naturales de la zona delimitada, propicia una deshidratación parcial, manteniendo en todo caso la integridad de las bayas, que en estas condiciones naturales se sobremaduran sin sufrir podredumbres. Se realizan dos tipos básicos, en función de la intensidad de sobremaduración requerida y características finales perseguidas: asoleo largo o intenso, practicado hasta obtener una riqueza de azúcares superior como requieren los vinos «tiernos», o asoleo corto o ligero, para el resto de vinos dulces.

- Encabezado: adición de alcohol de origen vínico realizada para obtener los vinos de licor.

C.1. Condiciones generales.

La zona de elaboración coincidirá con la zona de producción.

Para la producción de mostos y vinos 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 kilos de vendimia.

La elaboración y características de cada vino deberán ajustarse tanto a las condiciones y exigencias relativas a su tipo general, como a aquellas particulares relativas al término o términos tradicionales con los que se corresponda en su caso, u otras menciones facultativas que lo definan.

C.2. Elaboración de vinos de licor.

Para la elaboración de los vinos de licor se lleva a cabo la práctica tradicional de encabezado, alcanzando una graduación alcohólica volumétrica adquirida no inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol., siendo su grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol., excepto en los vinos de licor secos en los

que podrá ser como mínimo de 15% vol. En todo caso, los vinos de licor solo podrán ser elaborados a partir de vinos con una graduación alcohólica natural inicial de al menos 12% vol.

Los vinos de licor dulces se elaboran a partir de mostos de uvas bien maduras, o asoleadas para lograr mostos con la riqueza natural exigida, pudiendo alcanzar un máximo de hasta 28 °Bé, y empleando únicamente mostos de yema, cuya fermentación es muy lenta e incompleta.

Las prácticas tradicionales de manejo de la uva y el encabezado permiten la obtención de los siguientes tres tipos básicos de vinos de licor dulces:

- Vino Dulce Natural: obtenido de mostos procedentes de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», con una riqueza natural inicial mínima de azúcares de 212 gramos por litro, y con un grado alcohólico natural no inferior a 7% vol. procedente de la fermentación de dichos mostos, siendo sometido a encabezado hasta situarlo en el rango correspondiente de grado alcohólico.

- Vino Maestro: vino dulce natural obtenido de mostos procedentes de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», procedente de una fermentación muy incompleta, porque antes de que comience se encabeza el mosto con un 8% de alcohol de vino. Con este método, la fermentación es muy lenta y se paraliza cuando la riqueza alcohólica es de 15-16% vol., quedando más de 100 g/l de azúcares sin fermentar.

- Vino Tierno: obtenido de mostos procedentes de las variedades «Pero Ximén» y/o «Moscatel», a partir de uva largamente asoleada, que da lugar a un mosto con un contenido en azúcares superior a 350 g/l, que a lo sumo es capaz de iniciar espontáneamente una ligera fermentación, llevándolo en todo caso mediante encabezado al grado adquirido establecido para los vinos de licor.

Asimismo, en la elaboración de los vinos de licor, excepto en el caso de los tres tipos básicos mencionados (Vino Dulce Natural, Maestro y Tierno), podrán utilizarse en general los siguientes productos:

a) Vino seco y mosto de uva concentrado de las variedades «Doradilla», «Lairén» y «Rome», siempre que en su conjunto no representen más del 30% del total del producto final.

b) Mosto de uva, mosto de uva apagado con alcohol, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, mosto parcialmente fermentado de uva sobremadura en la planta o asoleada.

c) Mosto de uva pasificada al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación. Cuando este producto es procedente de la variedad «Pero Ximén», puede ser originario de la región «Montilla-Moriles», conforme a lo dispuesto en el Anexo III del Reglamento (CE) 606/2009, de la Comisión, de 10 de julio de 2009.

d) «Arrope» y «Pantomima»: Es el mosto de uva concentrado a un tercio del volumen inicial, obtenido por aplicación directa de calor, mediante la acción del fuego directo o al «baño María», y que se emplea para dar los tonos de color característicos de los vinos «Málaga» de licor. Si el «arrope», a su vez, se concentra hasta el 50% de su volumen, se denomina «pantomima».

e) «Vino borracho»: Es la mezcla a partes iguales de vino y de alcohol vínico utilizado para encabezar; el vino que interviene en el vino borracho debe ser del mismo tipo que el vino a encabezar.

Los vinos de licor, además de obtenerse mediante las prácticas y o procedimientos anteriormente descritos, con carácter general pueden resultar del ensamblaje de los vinos definidos, por lo que son tradicionalmente conocidos como vinos «iguales» o de mezcla, pudiendo resultar secos (o semisecos), o bien dulces (o semidulces), según las menciones indicadas en el apartado B.1.

En todo caso, en los vinos de licor dulces no básicos interverán mayoritariamente en su composición (en una proporción superior al 50%) los vinos dulces básicos Maestro, Tierno,

Vino Dulce Natural o Vino Naturalmente Dulce, debiendo asimismo contener al menos un 4% vol. de alcohol adquirido natural de fermentación.

C.3. Restricciones relativas a menciones tradicionales en vinos de licor.

C.3.1. Términos tradicionales relativos al tipo o estilo de vino.

Para el empleo de los siguientes términos tradicionales como mención facultativa en los vinos de licor se exige que reúnan las características indicadas en cuanto al envejecimiento, empleo de arrope o pantomima, azúcares y color:

Término tradicional	Arrope/pantomima	Envejecimiento	Azúcares (g/l)	Color
«Dry Pale» o «Pale Dry»	Sin adición	Opcional	< 45	Amarillo pálido a dorado
«Pale Cream»	Sin adición	Opcional	45 - 100	Amarillo pálido a dorado
«Pajarete»	Sin adición	Mínimo de 2 años	45 - 140	Dorado a ámbar oscuro
«Dulce Crema» o «Cream»	Con adición	Mínimo de 2 años	75 - 125	Ámbar a caoba
«Sweet»	Opcional	Obligatorio	> 140 g/l	Ámbar a negro

C.3.2. Menciones relativas al color.

En los vinos de licor sometidos a envejecimiento, y según el porcentaje de arrope utilizado en su elaboración, para la utilización de las siguientes menciones facultativas sobre el color se exige el cumplimiento de las condiciones indicadas:

Término tradicional	% Arrope	Color
«Dorado» o «Golden»	0%	Dorado a ámbar
«Rojo dorado» o «Rot gold»	≤ 5%	Ámbar a ámbar oscuro, con reflejos rojizo-dorados
«Oscuro o Brown»	5-10%	Desde ámbar oscuro al caoba oscuro
«Color»	10-15%	De caoba oscuro al ébano
«Negro o Dunkel»	≥15%	Desde ébano al negro

C.4. Denominación de los vinos según la variedad empleada.

Los vinos protegidos podrán denominarse atendiendo a la variedad preferente empleada:

- «Pero Ximén», «Pedro Jiménez», «Pedro Ximénez» o «PX»: Son los vinos que proceden exclusivamente de la variedad de uva «Pero Ximén», que les da el nombre.

- «Moscatel»: Son los vinos que proceden exclusivamente de la variedad de uva que les da el nombre.

C.5. Denominación de los vinos según el mosto empleado.

- «Lágrima»: Término tradicional que se refiere al vino en cuya elaboración sólo se ha empleado el mosto que sin presión mecánica alguna, una vez pisada la uva, fluye de ella, es decir, obtenido por sangrado sin intervención de ningún medio mecánico que favorezca su extracción por aumento de presión o provoque la rotura de hollejos por fricción. Si se somete a un envejecimiento superior a 2 años se podrá denominar «Lacrimae Christi».

- «Vendimia Asoleada»: Mención que designa el vino en cuya composición intervienen los mostos obtenidos íntegramente a partir de uvas sometidas a asoleo, exclusivamente de las variedades «Moscatel» y/o «Pero Ximén».

C.6. Elaboración del Vino Naturalmente Dulce.

La elaboración de este vino se realizará a partir de uva sobremadura, exclusivamente de las variedades preferentes «Pero Ximén» y/o «Moscatel», y a partir de mostos con una riqueza natural inicial superior a 300 g/l de azúcares, sin ningún aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de fermentación. El grado alcohólico volumétrico adquirido será como mínimo de 13%.

C.7. Envejecimiento y crianza.

1. La zona de envejecimiento y crianza de los vinos protegidos por las Denominaciones de Origen «Málaga» coincidirá con la zona de producción delimitada en el Apartado D.

2. El envejecimiento o crianza de los vinos se efectuará por el sistema estático de «añadas» o por el sistema dinámico de «criaderas y soleras», exclusivamente en vasijas de madera de roble debidamente envinadas y de una capacidad máxima de 1.000 litros, sin perjuicio de lo establecido en el apartado H.3.

3. Con carácter general todos los vinos de licor «Málaga», a excepción de aquellos con la mención «Pálido», se someterán a envejecimiento por un periodo medio no inferior a seis meses de duración.

4. En función de la duración del periodo de envejecimiento podrán utilizarse los siguientes términos tradicionales:

- «Noble»: mínimo de 2 años, e inferior a 3 años.
- «Añejo»: mínimo de 3 años, e inferior a 5 años.
- «Trasañejo»: superior a 5 años.

D) ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen «Málaga» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Alhaurín de la Torre, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Antequera, Árchez, Archidona, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benamargosa, Benameji, Benamocarra, Benarrabá, El Borge, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cártama, Casabermeja, Casares, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Bece-ro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Frigiliana, Fuentepiedra, Gaucín, Humilladero, Iznate, Macharaviaya, Manilva, Moclinejo, Molina, Nerja, Palenciana, Periana, Pizarra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Sierra de Yeguas, Torremolinos, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco y La Viñuela.

Asimismo dentro de la zona de producción se distinguen las siguientes Áreas:

- «Axarquía», a la que pertenecen los términos municipales de Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga y La Viñuela.

- «Montes de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alhaurín de la Torre, Almogía, Álora, Cártama, Casabermeja, Málaga, Pizarra y Torremolinos.

- «Manilva», a la que pertenecen los términos municipales de Manilva, Casares y Estepona.

- «Norte», a la que pertenecen los términos municipales de Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Benameji, Campillos, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Molina, Sierra de Yeguas, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia y Villanueva del Trabuco.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima por hectárea será de 12.000 kg. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores al límite autorizado no podrá ser utilizada en la elaboración de los vinos protegidos.

F) VARIEDADES DE UVA

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las variedades «Pero Ximén» (Pedro Ximénez), «Moscatel de

Málaga» (Moscatel de Alejandría), «Moscatel Morisco» (Moscatel de grano menudo), Lairén, Doradilla y Rome, de las que se consideran preferentes «Pero Ximén» y las «Moscateles».

G) VÍNCULO ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS

La relación causal existente entre la calidad y las características típicas de los vinos de la DOP «Málaga», cuyos factores fundamentales se describen a continuación, fue reconocida oficialmente desde el año 1932, en virtud del Estatuto del Vino, mediante el cual le fue otorgada la protección siendo una de las denominaciones de origen pioneras en Europa.

G.1. Factores Humanos.

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos están vinculados a la historia socioeconómica de la provincia de Málaga desde la colonización de sus costas por los fenicios en el siglo IX a. C. La viña y el vino han sido vertebradores culturales y económicos de los diferentes pueblos que se han establecido en el territorio de lo que hoy es la provincia de Málaga. Las culturas fenicia, romana, bizantina, visigoda, musulmana y cristiana mantuvieron el cultivo de la viña y la producción de vino como cultivo y producto estratégicos de sus economías. El saber hacer de los vitivinicultores de la DO «Málaga» es heredero de una tradición muy antigua que ha evolucionado hasta nuestros días, pero manteniendo sus señas de identidad en los distintos tipos de vinos protegidos. Las ancestrales prácticas de asoleo de la uva, y la maestría en el cultivo de la vid y en los estilos de elaboración, ensamblaje y envejecimiento de vinos perviven en la actualidad.

Existen numerosas referencias históricas que acreditan la importancia de la viña y del vino en la provincia de Málaga, conocido en la época musulmana como «xarab al malaquí» y celebrado por numerosos poetas y escritores a lo largo de la historia. Tras los repartimientos de los Reyes Católicos los llamados señores de las viñas, se organizaron en torno a una Hermandad de Viñeros para defender sus derechos ante la corona. Con el transcurso del tiempo el mercado del vino adquirió una gran importancia, exportándose grandes cantidades de vino desde el puerto de Málaga. En el año 1776 se crea el Montepío de Socorro Viñeros y Cosecheros de Málaga para proteger a los productores ante las contingencias del mercado. En 1792 se publica la importante obra «Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pedro Ximén y modo de formarlos», de Cecilio García de la Leña, que ya define gran parte de los fundamentos de elaboración cuya esencia está hoy vigente en la actual DO «Málaga».

En el siglo XVIII y principalmente XIX, los vinos elaborados en Málaga sufrieron dos importantes tensiones, la filoxera, que entra precisamente en España por Málaga en 1874, y las numerosas imitaciones consecuencia del prestigio conseguido por sus vinos. Precisamente para evitar falsificaciones y velar por los intereses generales del comercio de vinos, en 1806, por Real Cédula, se crea la Casa y Compañía de Comercio de Viñeros de Málaga, en la que «para precaver en lo posible la adulteración de los frutos que expida la Compañía se expondrán sobre las vasijas, caxones o fardos que los contengan marcas difíciles de falsificarse».

El 1 de julio de 1900 se publica el Reglamento de la Asociación Gremial de Criadores-Exportadores de Málaga, expidiendo certificados para garantizar por medio de un sello de origen la legitimidad de los vinos que exportaban. El 13 de septiembre de 1932 se publica en la Gaceta de Madrid el Estatuto del Vino, que en su artículo 34 otorgó la protección como Denominación de Origen de vinos al nombre geográfico «Málaga», constituyéndose en 1933 el Consejo Regulador, cuyo primer reglamento fue aprobado en el año 1935, y publicado tras la Guerra Civil, en 1937, en el Boletín Oficial del Estado.

Por otro lado, la ruptura que supuso la filoxera y la desigual respuesta que pudo darse a dicha situación en el territorio, trajo como consecuencia la fragmentación de la superficie dedicada al viñedo que ocupaba 110.000 ha y que estaba implantada en todos los municipios de la provincia de Málaga. La actualidad refleja fielmente ese hecho histórico ya que el viñedo se encuentra disperso en masas de viñas más o menos extensas a lo largo y ancho de la provincia, viéndose también afectada la diversidad varietal en los viñedos.

G.2. Factores Naturales.

La provincia de Málaga se compone de varias zonas diferenciadas. No obstante todo el territorio se caracteriza en general por ser montañoso y estar articulado por numerosas sierras que son las estribaciones del macizo montañoso de Sierra Nevada. Las parcelas vitícolas están situadas en cotas que van desde el nivel del mar hasta los 1.000 metros, lo que propicia numerosos microclimas. El clima de la zona de producción se encuadra en el tipo Mediterráneo, caracterizado por la suavidad térmica invernal, una época estival seca y escasos días de precipitación, con numerosas horas de insolación propias de su latitud en el punto más meridional de la ribera mediterránea europea, lo que determina su elevado potencial cualitativo para la maduración y sobremaduración de la uva, a la vez que el tamponamiento de las temperaturas por la situación estratégica a la entrada del atlántico, por la topografía montañosa y la proximidad al mar, factores que gracias al saber hacer de los vinicultores origina una finura y conservación de aromas varietales característicos, entre los que se ha destacado por su fama secular el obtenido de la uva moscatel de Málaga.

La Axarquía y los Montes se caracterizan por tener suelos pizarrosos, poco profundos, orografía abrupta, fuertes pendientes y diversas orientaciones. Su proximidad al mar Mediterráneo propicia temperaturas estivales suaves, con un régimen de precipitaciones entre 300 y 700 mm, que en las zonas más secas es ideal para la práctica tradicional del asoleo de la uva. En los Montes la diferencia de temperaturas entre el día y la noche es significativa durante el periodo de maduración de la uva. La Serranía de Ronda se caracteriza por tener suelos con sustrato calizo y pendientes medias, con alta pluviometría anual, veranos secos y calurosos, altitudes de 600 a 1.000 metros, con mayores diferencias de temperatura entre el día y la noche. Los suelos de la zona de Manilva son albarizos, de alto contenido en caliza, de pendiente suave. Su proximidad al Atlántico le confiere un subclima más húmedo y fresco. La zona Norte, ubicada en la altiplanicie de Antequera, a partir de 400 metros de altitud, tiene suelos pardo-calizos, profundos, y en general pendientes bajas. Al ser una zona situada en el interior de la provincia su clima es más continental, con temperaturas más extremas en verano e invierno.

La tipología de vinos de Málaga ha sido históricamente amplia y compleja como consecuencia de la antigüedad de la misma y su tradición exportadora, la maestría de los viticultores y bodegueros, los pueblos que la configuran, las variedades autóctonas, y la naturaleza de la zona de producción, compuesta tradicionalmente por la totalidad de los municipios que hoy en día constituyen la provincia de Málaga y algunos limítrofes, suministradores tradicionales de los productos vitícolas a la ciudad de Málaga que a través de su puerto se convirtió en centro estratégico de comercio internacional de vinos.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

En virtud de la legislación española, corresponde al Consejo Regulador como organismo encargado de la defensa y la gestión de la denominación, la aplicación de los requisitos siguientes, de acuerdo con criterios objetivos, no discriminatorios y compatibles con la normativa comunitaria:

H.1. Registros de la Denominación de Origen.

Para la elaboración de los vinos protegidos, así como para la producción de uva con destino a la elaboración de los mismos, es requisito imprescindible la inscripción de los viticultores y bodegueros en los registros correspondientes del Consejo Regulador, reglamentariamente establecidos.

H.2. Prácticas de cultivo.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana. La graduación alcohólica natural mínima de los productos aptos será de 12% vol.

La práctica del riego de viñedo en la zona de producción amparada por la Denominación de Origen se regulará de conformidad con lo establecido en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, y en el artículo 21.d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. La autorización anual de la forma y condiciones de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador, dictando normas precisas para su aplicación y control.

No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá autorizar y regular la aplicación de las prácticas culturales que, constituyendo un avance en la técnica vitícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la uva o del vino producido, mediante normas específicas de las que se informará a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía para su conformidad.

H.3. Bodegas.

Cualquier bodega que elabore algún producto vitivinícola destinado a Denominación de Origen por una parte, y productos no destinados a Denominación de Origen, por otra parte, asegurará la vinificación, el envejecimiento o crianza, en su caso, y el almacenamiento, por separado.

Las bodegas inscritas, de conformidad con la legislación vigente deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, el cual contendrá un sistema de autocontrol que permita la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de las Denominaciones de Origen.

Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador de manera previa a la publicación del presente Pliego de Condiciones.

H.4. Envasado y etiquetado.

Los vinos que se expidan al consumo irán necesariamente envasados o embotellados en los tipos de envases, conforme a la normativa comunitaria, y previamente aprobados por el Consejo Regulador.

Estos envases irán provistos de precintas de garantía, o contraetiquetas numeradas o sistema similar, expedidas y controladas por el citado Consejo, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que aquél determine y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

En las precintas de garantía o contraetiquetas irán insertos el signo distintivo de la Denominación de Origen, y un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

En las etiquetas de los vinos envasados figurará necesariamente el nombre de la Denominación de Origen «Málaga», así como el tipo general de vino de acuerdo con el apartado B.1. o en su caso la mención específica o término tradicional correspondiente regulada en el presente pliego.

Los vinos protegidos podrán identificarse específicamente en cuanto a su tipología y estilo de conformidad con lo establecido en el presente pliego, empleando de manera adicional varios términos o menciones tradicionales que sean compatibles en sus atributos y exigencias, y de acuerdo con las normas específicas de etiquetado que desarrolle el Consejo Regulador.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser presentadas al Consejo Regulador para su aprobación a los efectos del cumplimiento del presente Pliego de Condiciones.

La venta a granel de vinos amparados se realizará en sus envases definitivos, que deberán llevar los sellos, precintos o certificados de garantía, en la forma que determine el Consejo Regulador.

Para garantizar el adecuado uso de la denominación de origen de los vinos que se expiden a granel y se embotellen fuera de la zona de producción, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control equivalente que estime pertinentes.

Así mismo los vinos protegidos podrán suministrarse a granel a las industrias agroalimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas que con el debido control de origen y destino se podrá hacer constar en el correspondiente etiquetado.

Los vinos procedentes de bodegas situadas en Subzonas de producción, establecidas según la definición del apartado C, podrán indicar en su documentación y etiquetado la mención de la misma, siempre que el 100% de la uva utilizada para su elaboración proceda dicha subzona, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

Los vinos procedentes de bodegas situadas en las Áreas de producción definidas en el punto D podrán indicar en su documentación y etiquetado la mención del Área siempre que al menos el 85% de la uva utilizada para su elaboración proceda dicha área, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que establezca el Consejo Regulador.

Los vinos procedentes de bodegas situadas en cualquiera de los términos municipales que conforman la zona de producción y elaboración, determinados en el punto D podrán indicar en su documentación y etiquetado la mención del municipio, siempre que el 85% de la uva utilizada para su elaboración proceda de dicho término municipal, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que establezca el Consejo Regulador.

Para la indicación en el etiquetado del nombre de otras unidades geográficas menores distintas de las anteriores, que estén delimitadas correctamente, tales como pedanías, partidos o sitios rurales, pagos u otras divisiones incluidas en su totalidad en la zona de producción, se exige que al menos el 85% de la uva proceda de la unidad mencionada, siendo la uva restante procedente del área o subzona a la que pertenezca dicha unidad geográfica, y siempre que la bodega donde se elabore esté ubicada en dicha área o subzona, todo ello de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

De conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria sobre indicación en el etiquetado de unidades geográficas más amplias que las zonas abarcadas por una denominación, podrá figurar el nombre de la Comunidad Autónoma de «Andalucía» en el etiquetado y presentación de los vinos protegidos, siempre que el nombre protegido de la Denominación de Origen figure con un tamaño de letra igual o superior al de la indicación «Andalucía», y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que establezca el Consejo Regulador.

De conformidad con lo establecido en la normativa europea, en el etiquetado podrá incluirse el símbolo comunitario de DOP.

El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo para las Denominaciones de Origen. Este emblema deberá figurar en los precintos y etiquetas que expida el Consejo.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html>.

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.

ANEXO III

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «SIERRAS DE MÁLAGA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

- Denominación de Origen Protegida (DOP): «Sierras de Málaga», asociada o no a «Serranía de Ronda».

- Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen»; protegida inicialmente en el año 2000, en virtud del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, de 1970.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

- Categorías de producto vitícola: vino y vino de uvas sobremaduradas.

B.1. Características analíticas.

Los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen «Sierras de Málaga», son blancos, rosados y tintos, todos ellos elaborados sin aumento artificial del grado alcohólico natural. Las características analíticas exigibles para cada tipo de vino son las siguientes:

- Graduación alcohólica adquirida: mínima de 10% vol. para los vinos blancos, de 11% vol. para los vinos rosados, y de 12% vol. para los vinos tintos; y máxima de 15,5% vol. para todos los tipos.

- Contenido en azúcares residuales naturales, expresado en términos de glucosa y fructosa, inferior a 12 gramos por litro.

- Respecto a otros parámetros analíticos no se establecen limitaciones específicas, debiendo respetarse lo dispuesto en la normativa vigente de aplicación.

B.2. Características organolépticas.

Los tipos de vinos de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» y sus características organolépticas principales son las siguientes:

- Vinos blancos: de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, hasta amarillo dorado o dorado en los vinos con crianza; francos y afrutados en nariz. En vinos envejecidos los aromas frutados se mantienen aunque atenuados y presentarán además aromas propios de la crianza. En boca son vinos secos o

abocados con volumen, equilibrados, frescos los jóvenes, y untuosos los fermentados y/o envejecidos en madera de roble.

- Vinos rosados: de color de rosado a rosado rojizo, en nariz afrutados y florales, compartiendo atributos y matices propios de los vinos blancos y de los tintos, con volumen en boca, siendo secos o abocados, y equilibrados.

- Vinos tintos: de color rojo violeta hasta rojo rubí, de capa media a alta. Los sometidos a larga crianza pueden adquirir tonos rojo teja. Francos en nariz, con notas frutales y aromas propios del terruño, ganando complejidad en los vinos sometidos a envejecimiento, con la evolución y aromas propios de la crianza. En boca son vinos con volumen, estructurados pero armoniosos, con taninos maduros, buena persistencia, untuosos y concentrados los sometidos a envejecimiento.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

Definiciones:

- Zona de producción: ámbito geográfico de la Denominación de Origen, delimitado en el punto D, caracterizado por la influencia ejercida por determinados factores naturales y humanos, vinculados con la calidad de los vinos protegidos, en el que se encuentran los viñedos inscritos de los que procede la uva para la elaboración de los vinos, así como las bodegas donde se elaboran estos.

- Subzona: Parte de la zona de producción que constituye un medio geográfico homogéneo, y en la que se aplican determinados requisitos diferenciados.

- Área de producción: Parte de la zona producción que se caracteriza por un medio geográfico con determinada homogeneidad.

C.1. Vendimia.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos la uva sana y madura, pudiendo emplearse uvas sobremaduradas para los vinos cuyo contenido en azúcares residuales sea superior a 4 gramos por litro. Con carácter general la graduación alcohólica natural mínima de los productos aptos será de 10% vol., no siendo aptas para elaborar vinos protegidos las vendimias de parcelas con grado alcohólico potencial inferior.

En la subzona «Serranía de Ronda» la recolección se realizará obligatoriamente de forma manual y en envases con un peso máximo de 30 kg, efectuándose el transporte en los referidos envases.

C.2. Elaboración.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción, delimitada en el apartado D.

Para la producción de mostos y vinos se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea en ningún caso superior a 70 litros de vino por cada 100 kilos de vendimia.

No está permitida la edulcoración, ni ningún incremento artificial del grado alcohólico natural, debiendo ser siempre naturales tanto el grado alcohólico adquirido como los azúcares residuales que pueden contener los vinos protegidos.

C.3. Crianza y envejecimiento.

La zona de envejecimiento y crianza de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» coincide con la zona de elaboración indicada en el punto C.2.

Con carácter general el envejecimiento y crianza de los vinos se efectuará en vasijas de madera de roble de una capacidad no superior a 1.000 litros, y mediante el sistema de «añadas».

En los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» sometidos a envejecimiento, pueden utilizarse facultativamente las indicaciones de los términos tra-

dicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», debiendo cumplirse las condiciones establecidas en la normativa vigente.

D) ZONA GEOGRÁFICA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por las Denominaciones de Origen «Sierras de Málaga» está constituida por los términos municipales de:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Alhaurín de la Torre, Almáchar, Almargen, Almogía, Alora, Antequera, Árchez, Archidona, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benamargosa, Benamejí, Benamocarra, Benarrabá, El Borge, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cártama, Casabermeja, Casares, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Frigiliana, Fuentepiedra, Gaucín, Humilladero, Iznate, Macharaviaya, Manilva, Moclinejo, Mollina, Nerja, Palenciana, Periana, Pizarra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Sierra de Yeguas, Torremolinos, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco y La Viñuela.

Dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» se distingue la Subzona tradicionalmente designada «Serranía de Ronda», comarca natural a la que pertenecen los términos municipales de Arriate, Atajate, Benadalid, Benarrabá, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, Gaucín y Ronda.

Asimismo, dentro de la zona de producción, se distinguen las siguientes áreas:

«Axarquía», a la que pertenecen los términos municipales de Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga y La Viñuela.

«Montes de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alhaurín de la Torre, Almogía, Álora, Cártama, Casabermeja, Málaga, Pizarra y Torremolinos.

«Manilva», a la que pertenecen los términos municipales de Manilva, Casares y Estepona.

«Norte», a la que pertenecen los términos municipales de Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Benamejí, Campillos, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Mollina, Palenciana, Sierra de Yeguas, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia y Villanueva del Trabuco.

E) RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

La producción máxima por hectárea será de 12.000 kg para las variedades blancas y de 9.000 kg para las tintas.

No obstante lo anterior, en la subzona «Serranía de Ronda», la producción máxima por hectárea será de 9.000 kg para las variedades blancas y tintas.

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

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades:

Blancas: Chardonnay, Colombard, Doradilla, Gewürztraminer, Lairen, Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco (Moscatel de grano menudo), «Pero Ximén» (Pedro Ximénez), Riesling, Sauvignon Blanc, Verdejo y Viognier.

Tintas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Graciano, Malbec, Merlot, Monastrell, Petit Verdot, Pinot Noir, Rome, Tempranillo, «Tintilla» (Tintilla de Rota) y Syrah.

G) VÍNCULO ENTRE ZONA GEOGRÁFICA Y LA CALIDAD DE LOS VINOS

La calidad y características típicas de los vinos de la DOP «Sierras de Málaga» se derivan de los factores humanos y naturales del área geográfica donde se producen, así como de la compleja interacción entre estos, como resultado del aprendizaje de los vitivinicultores ante las condiciones del medio, que les ha permitido potenciar la expresión del terruño en sus vinos.

El vínculo existente entre la calidad y el origen en los vinos con esta denominación geográfica, cuyos factores fundamentales se explican a continuación, está acreditado oficialmente desde el inicio del presente siglo, al ser reconocido en virtud de la legislación española mediante la Orden de 19 de diciembre de 2000, publicada el 9 de enero de 2001 en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía», que le otorgó la protección como denominación de origen, reconocimiento ratificado mediante Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 22 de noviembre de 2001, publicada el 10 de diciembre del mismo año en el «Boletín Oficial del Estado».

Posteriormente, en virtud del Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre (Reglamento único para las OCM), con fecha 1 de agosto de 2009 la denominación «Sierras de Málaga, seguida o no de Serranía de Ronda», fue inscrita en el nuevo registro comunitario como Denominación de Origen Protegida (DOP).

G.1. Factores Humanos.

El cultivo de la vid, y la elaboración y comercio de vinos están vinculados a la Historia de la provincia de Málaga desde la llegada a sus costas de los fenicios en el siglo IX a. C., que fundaron la colonia comercial de «Malaka». Posteriormente las culturas romana, bizantina, visigoda, cristiana, e incluso musulmana, mantuvieron el cultivo de la viña y la producción de vino como cultivo y producto identitario y estratégico de sus economías. En Acinipo, antigua ciudad romana próxima a Ronda, de orígenes iberos y fenicios, se acuñaban monedas con un racimo de uvas en su reverso. Tras los repartimientos de los Reyes Católicos, los llamados señores de las viñas, se organizaron en torno a una «Hermandad de Viñeros» para defender sus derechos ante la corona. En el año 1776 se crea el Montepío de Socorro de Viñeros y Cosecheros de Málaga para proteger a los productores ante las contingencias del mercado.

En 1806, por Real Cédula, se crea la Casa y Compañía de Comercio de Viñeros de Málaga, en la que «para precaver en lo posible la adulteración de los frutos que expida la Compañía se expondrán sobre las vasijas, caxones o fardos que los contengan marcas difíciles de falsificarse». El 1 de julio de 1900 se publica el Reglamento de la Asociación Gremial de Criadores-Exportadores de Málaga, expidiendo certificados para garantizar por medio de un sello de origen la legitimidad de los vinos que exportaban. En 1933, en virtud del Estatuto del Vino aprobado por el gobierno de la República en 1932, se constituye el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga, cuyo primer reglamento fue aprobado en el año 1935, y publicado tras la Guerra Civil en el Boletín Oficial del Estado, el 23 de octubre de 1937, que incluía los tipos de vino Rome Tinto y el Tintillo de Málaga.

Para entender las raíces de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» es obligada la referencia a la filoxera, cuyo primer foco en España se declaró en 1874 precisamente en un municipio de la Axarquía malagueña, Moclinejo, por lo que tuvo una incidencia especialmente dramática en la provincia de Málaga, dejando huella hasta nuestros días. Debido a

esta plaga se produjo la fragmentación y fuerte reducción de la superficie dedicada al viñedo que ocupaba 110.000 ha y que estaba implantada originalmente en todos los municipios de la provincia, así como una pérdida de diversidad varietal en los vinos, al ser replantados los viñedos tras el desastre con las variedades principales, en detrimento de otras variedades minoritarias que quedaron casi extinguidas, entre ellas varias de las descritas en la obra pionera de la ampelografía, de Simón de Rojas Clemente, publicada a principios del siglo XIX (Ensayo sobre las Variedades de Vid que Vegetan en Andalucía, de 1807) así como en otras referencias históricas, y que aún hoy en día son objeto de recuperación y puesta en valor.

La estructura de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» refleja fielmente ese hecho histórico, ya que el viñedo se encuentra disperso en masas de viñas más o menos extensas a lo largo y ancho de la provincia, siendo generalmente las bodegas de pequeña o mediana dimensión y con viñedos propios, resultando este factor positivo para la tipicidad de los vinos, al producirse las uvas y los vinos con mayor grado de detalle por parte de los vitivinicultores, potenciándose la expresión del terruño. Asimismo, aunque la diversidad del patrimonio varietal prefiloxérico se vio muy afectada, y si bien durante varias décadas quedaron muy reducidas y casi olvidadas, no obstante se mantuvieron las elaboraciones propias para estos tipos de uva, entre las que se encontraban las que daban lugar a los vinos tintos secos y dulces.

A principios de los años 80 se fue recuperando esta tradición, que evolucionó hasta los estilos actuales de elaboración y crianza de vinos tintos, blancos y rosados, rescatando e incorporando variedades blancas y tintas históricas, así como otras implantadas en la zona, entre ellas las provenientes de campos de experimentación establecidos por la Administración Autónoma en 1995 (Programa de Introducción de Variedades de Uva para la obtención de Vinos de Calidad, de la Dirección General de la Producción Agraria) que se adaptaron perfectamente, dando lugar, gracias al saber hacer de los vitivinicultores y su conocimiento del terruño, a vinos de alta expresión y calidad, muy valorados en los mercados, y que recibieron el nombre de vinos de las Sierras de Málaga.

El reconocimiento oficial de la vinculación de este terruño y su nombre, con la calidad de sus vinos, se produjo por Orden de 19 de diciembre de 2000, siendo protegida la DO «Sierras de Málaga», en cuyo ámbito se reconoce la subzona «Serranía de Ronda». Así esta Denominación de Origen se incorporó al Consejo Regulador creado en el año 1933.

G.2. Factores Naturales.

Buena parte de la singularidad de esta denominación de origen se debe a su situación particular en la latitud más baja del arco mediterráneo europeo, precisamente en su entrada desde el atlántico, y a su topografía montañosa alineada paralelamente al mar, constituida por las sierras más meridionales de Europa. Así, la calidad de los vinos, y particularmente su riqueza natural, concentración, equilibrio y madurez fenólica, viene determinada en primera instancia por dos factores fundamentales que se contraponen: una insolación muy elevada, a la vez que unas temperaturas en maduración relativamente moderadas y con descensos nocturnos, siendo contrarrestada la calidez de la latitud tanto por su situación en un área de transición climática, como por causas mesoclimáticas, ejerciendo un efecto retardador de la maduración.

Aunque la provincia de Málaga se compone de varias zonas diferenciadas, todo el territorio se caracteriza en general por ser montañoso y estar articulado por numerosas sierras, que son las estribaciones meridionales de la cordillera penibética, y que constituyen las Sierras de Málaga. Así, en la Axarquía discurren las Sierras de Tejeda y Almijara y las estribaciones montañosas de esos macizos; al Oeste de ésta los Montes de Málaga; en la zona Norte la Sierra de Archidona, Sierras de la Chimenea, Sierra de las Yeguas, del Torcal y La Camorra;

en el Valle del Guadalhorce la del Torcal por su orientación sur y oeste, la de Pizarra y la Sierra de Mijas; hacia el oeste de la provincia la subzona Serranía de Ronda y la Sierra de las Nieves que constituye un parque natural, la Sierra de Tolox y Sierra Bermeja; y en el área de Manilva estribaciones de la Serranía de Ronda. Las parcelas vitícolas están situadas en cotas que van desde el nivel del mar hasta los 1.000 metros.

El clima general de la zona de producción se encuadra en el tipo Mediterráneo, con matices templados, continentales o subtropicales según el área o subzona, una época estival seca, una media de precipitaciones anuales óptima para la vitivinicultura como consecuencia de su situación estratégica y orientación de las sierras para la recepción de los frentes atlánticos, pero con irregular reparto espacial y temporal, y escasos días de precipitación, así como numerosas horas de insolación, propias de su latitud en el área más meridional de Europa, que determina asimismo su singular balance de radiación perfectamente equilibrado, al encontrarse en el área de transición entre las latitudes medias y altas a escala climática global.

En este marco climático se generan los mesoclimas característicos de la zona delimitada, como consecuencia de la orografía montañosa y de la influencia del mar, y su orientación dominante hacia la vertiente mediterránea, como factores condicionantes de la tipicidad común que caracteriza a todos los vinos de la denominación, y que se describe organolépticamente como un carácter «mediterráneo» con rasgos propios. Este carácter se debe en primera instancia de la elevada insolación y temperaturas medias, que dan lugar a vinos con volumen en boca, buena graduación natural y en su caso azúcares residuales, estructura, untuosidad y notas aromáticas características, y con intenso color en el caso de los tintos, así como una buena acidez natural y unos rasgos aromáticos afrutados, en ocasiones muy delicados, y que contrastan con los anteriores haciendo únicos a estos vinos en su género. Estos últimos matices aromáticos, y la calidad polifenólica, generalmente se asocian con zonas más septentrionales, y aquí se expresan como consecuencia del carácter montañoso, la altitud, la situación geoclimática de transición y la proximidad al mar, factores que dan lugar a temperaturas medias anuales y mínimas nocturnas más frescas que las que se pueden esperar en estas latitudes.

Los suelos se caracterizan en general por su buen drenaje y fertilidad media a baja, potenciando la concentración y finura de los vinos. Asimismo, dentro de la tipicidad común de los vinos derivada de los factores mencionados, existen a su vez matices descritos como aroma del terruño o mineral, generalmente más sutiles, y derivados de la peculiaridades edafoclimáticas de la subzona y de las áreas en las que se zonifica la denominación. Así, la Axarquía y los Montes se caracterizan por tener suelos pizarrosos, poco profundos, orografía abrupta, fuertes pendientes, temperaturas estivales más suaves propiciadas por su mayor cercanía al mar Mediterráneo, con un régimen de precipitaciones entre 300 y 800 mm.

Los viñedos de la Serranía de Ronda se caracterizan por suelos con sustrato calizo, generalmente con calcarenitas, en laderas con pendientes medias, y situados a altitudes entre los 600 y 1.000 metros sobre el nivel del mar, con temperaturas medias inferiores y descensos nocturnos en maduración más acusados, vendimias más tardías, inviernos más fríos con usuales nevadas, y pluviometría media anual en torno a los 600 mm, con notable variabilidad interanual y espacial, debida principalmente a la orografía montañosa. Los suelos de la zona de Manilva son albarizos, de alto contenido en caliza, de pendiente suave. Su proximidad al Atlántico le confiere un clima relativamente más húmedo y fresco, con alta estabilidad térmica. La zona Norte, ubicada en la altiplanicie de Antequera, a partir de 400 metros de altitud, tiene suelos pardo-calizos, profundos, y en general pendientes bajas. Al ser una zona situada en el interior de la provincia su clima es más continental, con temperaturas más extremas en verano e invierno.

Si bien todos los vinos elaborados en la denominación son identificables bajo un mismo denominador común, como se explicó anteriormente, la diversidad interna ha sido tradicionalmente compleja como consecuencia de la naturaleza de la zona de producción, el estilo particular de cada elaborador, la mezcla de variedades de uva y pueblos que la configuran, compuesta tradicionalmente por la práctica totalidad de los municipios que hoy en día constituyen la provincia de Málaga y algunos adyacentes, antaño suministradores de productos vitivinícolas a la capital que a través de su puerto se convirtió en centro estratégico de comercio.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

En virtud de la legislación española, corresponde al Consejo Regulador como organismo encargado de la defensa y la gestión de la denominación, la aplicación de los requisitos siguientes, de acuerdo con criterios objetivos, no discriminatorios y compatibles con la normativa comunitaria:

H.1. Registros.

Para llevar a cabo la elaboración de los vinos protegidos y tener derecho al uso de la Denominación de Origen en dichos vinos, así como para la producción de uva con destino a la elaboración de los mismos, es requisito imprescindible la inscripción de los viticultores y bodegueros en los Registros del Consejo Regulador, establecidos reglamentariamente.

H.2. Riego del viñedo.

La práctica del riego del viñedo está permitida, siempre que se lleve a cabo con la exclusiva finalidad de optimizar la composición enológica de la uva con objeto de favorecer la calidad y tipicidad de los vinos, atenuando parcialmente los déficits hídricos excesivos cuando se produzca una acusada irregularidad o escasez de las precipitaciones en el periodo vegetativo, y con un criterio de máximo ahorro de los recursos hídricos. Asimismo, en las nuevas plantaciones o reinjertos se autorizan los riegos precisos para el adecuado desarrollo de las cepas durante la fase de formación. Para ello, y con arreglo a la legislación vigente, el Consejo Regulador establecerá las normas que especifiquen la forma, condiciones de aplicación y control de esta práctica, de acuerdo con su finalidad.

H.3. Bodegas.

Cualquier bodega que elabore algún producto vitivinícola destinado a DO por una parte, y productos no destinados a DO, por otra parte, asegurará la vinificación, el envejecimiento o crianza, en su caso, y el almacenamiento, por separado.

Las bodegas inscritas, de conformidad con la legislación vigente deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, el cual contendrá un sistema de autocontrol que permita la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de las Denominaciones de Origen.

H.4. Envasado y etiquetado.

Los vinos que se expidan al consumo irán necesariamente envasados o embotellados en los tipos de envases, conforme a la normativa comunitaria, y previamente aprobados por el Consejo Regulador.

Estos envases irán provistos de precintas de garantía, o contraetiquetas numeradas o sistema similar, expedidas por el Consejo, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que aquél determine y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

En las precintas de garantía o contraetiquetas irán insertos o bien el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser presentadas al Consejo Regulador para su aprobación, a los solos efectos del cumplimiento del presente pliego y normativa específica de aplicación, sin perjuicio de la inscripción y actualización de etiquetas en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas de la Consejería de Agricultura y Pesca, y de la obligatoriedad del cumplimiento de la normativa general de aplicación.

En las etiquetas de vinos envasados figurará necesariamente el nombre de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga».

La venta a granel de vinos amparados se realizará en sus envases definitivos, que deberán llevar los sellos, precintos o certificados de garantía, en la forma que determine el Consejo Regulador.

Para garantizar el adecuado uso de la denominación de origen de los vinos que se expiden a granel y se embotellen fuera de la zona de producción, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control equivalente que estime pertinentes.

Asimismo los vinos protegidos podrán suministrarse granel a las industrias agroalimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas, en los que con el debido control de origen y destino se podrá hacer constar su uso en el correspondiente etiquetado, de forma compatible con lo establecido en la normativa comunitaria.

Los vinos procedentes de bodegas situadas en las subzonas de producción definidas en el punto D podrán indicar en su documentación y etiquetado la mención de la subzona, siempre que el 100% de la uva utilizada para su elaboración proceda dicha subzona, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

Los vinos procedentes de bodegas situadas en las áreas de producción definidas en el punto D podrán indicar en su documentación y etiquetado la mención del área correspondiente, siempre que el 85% de la uva utilizada para su elaboración proceda de dicha área, y de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

Los vinos procedentes de bodegas situadas en cualquiera de los términos municipales que conforman la zona de producción y elaboración, determinados en el punto D, podrán indicar en su documentación y etiquetado el nombre del municipio, siempre que al menos el 85% de la uva utilizada para su elaboración proceda de dicho término municipal, y que, en el caso de que el municipio pertenezca a una subzona, la uva restante proceda de ésta, todo ello de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

Para la indicación en el etiquetado del nombre de otras unidades geográficas menores distintas de las anteriores que estén delimitadas correctamente, tales como pedanías, partidos o sitios rurales, pagos u otras divisiones incluidas en su totalidad en la zona de producción, se exige que al menos el 85% de la uva proceda de la unidad mencionada, siendo la uva restante procedente del área o subzona a la que pertenezca dicha unidad geográfica, y siempre que la bodega donde se elabore esté ubicada en dicha área o subzona, todo ello de acuerdo al procedimiento de uso de marca que determine el Consejo Regulador.

De conformidad con lo establecido en la normativa comunitaria sobre indicación en el etiquetado de unidades geográficas más amplias que las zonas abarcadas por una denominación, podrá figurar el nombre de la Comunidad Autónoma de «Andalucía» en el etiquetado y presentación de los vinos protegidos, siempre que el nombre protegido de la Denominación de Origen, incluido en su caso el de la subzona, figure con un tamaño de letra igual o superior al de la indicación «Andalucía».

De conformidad con lo establecido en la normativa europea, en el etiquetado podrá figurar opcionalmente el símbolo comunitario de DOP.

El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo para la Denominación de Origen. Este emblema deberá figurar en los precintos y etiquetas que expida el Consejo.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa. cap@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:

<http://www. cap. junta-andalucia. es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html>.

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.

ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se modifica la Orden de 13 de mayo de 2010, por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

P R E Á M B U L O

Con fecha 28 de mayo de 2010 es publicada, en el BOJA núm. 103, la Orden de 13 de mayo de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones, respondiendo a la necesidad de adecuación a la OCM Vitivinícola, aprobada en primer término por el Reglamento (CE) núm. 479/2008, del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, y se modifican los Reglamentos (CE) núm. 1493/1999, (CE) núm. 1782/2003, (CE) núm. 1290/2005 y (CE) núm. 3/2008, e incorporada al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009 del Consejo, de 25 de mayo de 2009, que modifica el Reglamento (CE) núm. 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

Con posterioridad, se han producido una serie de modificaciones en la normativa comunitaria de desarrollo de la mencionada OCM Vitivinícola, concretamente mediante el Reglamento (UE) núm. 53/2011, de 21 de enero, por el que se modifica el Reglamento (CE) núm. 606/2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 479/2008, del Consejo, en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las

prácticas enológicas y las restricciones aplicables, y mediante el Reglamento (UE) núm. 538/2011, de la Comisión, de 1 de junio, que modifica el Reglamento (CE) núm. 607/2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 479/2008, del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, los términos tradicionales, el etiquetado y la presentación de determinados productos vitivinícolas.

Asimismo, con la entrada en vigor de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, en su disposición final primera se modifican determinados aspectos de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

La necesidad de adaptación a los últimos cambios en la normativa vitivinícola ha llevado al sector a proponer, a través del Consejo Regulador, de acuerdo con la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, las modificaciones oportunas en el Reglamento de funcionamiento y en los correspondientes Pliegos de Condiciones, aprovechando para mejorar algunos aspectos con objeto de su mejor interpretación, y corrección de las erratas advertidas. En lo que se refiere a los Pliegos de Condiciones, se considera conveniente la publicación de los textos consolidados de los mismos, para mayor claridad y facilidad de manejo como normas sujetas a certificación, considerando la obligatoriedad de su remisión a la Comisión Europea con arreglo a lo dispuesto en el artículo 118 vices del Reglamento 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador, y previa propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el artículo 13.3 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo 1. Corrección del título de la Orden de 13 de mayo de 2010.

Se corrige el título de la Orden de 13 de mayo de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones, de forma que donde dice: «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda»; debe decir: «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

Artículo 2. Modificación del Anexo I de la Orden de 13 de mayo de 2010.

Se modifica el Anexo I de la Orden de 13 de mayo de 2010 por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes Pliegos de Condiciones, de la forma siguiente:

1. En el artículo 1, donde dice: «Reglamento (CEE) 1234/2007, del 22 de octubre»; debe decir: «Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre».

2. El artículo 3 queda modificado del siguiente modo:

«Artículo 3. Órganos competentes.

Quedan encomendadas al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez” la gestión, representación y defensa de las mismas, la aplicación de las normas contenidas en este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de

los mismos y la promoción, investigación y desarrollo de los mercados, sin perjuicio de las competencias en materia de Denominaciones de Origen que por Ley corresponden al Ministerio y a la Consejería competente en materia de Agricultura.»

3. El artículo 7, apartado 18, queda modificado del siguiente modo:

«18. Autorizar, conforme a la Reglamentación vigente y previos los controles pertinentes, la entrada de mosto de uva pasificada de la variedad de vid Pedro Ximénez al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, en el caso de que no lo hubiera disponible en el Área de producción.»

4. En el artículo 24, apartado 6, donde dice: «Anexo IV del Reglamento (CE) núm. 479/2008, de 29 de abril, en su punto 3, letra f), apartado iii); debe decir: «Anexo XI ter del Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, en su punto 3, letra f), apartado iii)».

5. El artículo 37, apartado 2, queda modificado del siguiente modo:

«2. El Órgano de Control realizará tanto las funciones de control como las de certificación en el ámbito de las Denominaciones de Origen, para lo que deberá estar acreditado en el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya. No obstante la verificación del cumplimiento de los Pliegos de Condiciones podrá ser llevada a cabo de conformidad con el artículo 28.1.b) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, hasta que se cumplan las condiciones de acreditación establecidas.»

6. El artículo 42 queda modificado del siguiente modo:

«Artículo 42. Actuaciones de Control y Vigilancia.

El personal del Órgano de Control realizará las funciones de inspección y control señaladas en el artículo 40, apartados 2, 3 y 4, de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.»

7. En el artículo 44, apartados 1 y 2; donde dice: «artículo 24»; debe decir: «artículo 34».

Artículo 3. Modificación de los Anexos II y III de la Orden de 13 de mayo de 2010.

Se sustituyen los Anexos II y III de la Orden de 13 de mayo de 2010, que corresponden a los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», por los Anexos I y II de la presente disposición, respectivamente.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

ANEXO I

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «JEREZ-XÉRÈS-SHERRY»

A) NOMBRE PROTEGIDO

El nombre Denominación de Origen Protegida (DOP) «Jerez-Xérès-Sherry», para los vinos: Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Dry, Pale Cream, Medium, Cream, Moscatel, Pedro Ximénez y Dulce.

B) DESCRIPCIÓN DEL VINO

- Categoría vitícola de los productos: vinos de licor.

Según el procedimiento seguido en su elaboración, los distintos tipos de vinos de Jerez pueden agruparse del siguiente modo: Vinos Generosos, con un contenido en azúcares reduc-

tores no superior a 5 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Fino, Amontillado, Oloroso y Palo cortado; Vinos Dulces Naturales, con un contenido en azúcares reductores superior a 160 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dulce, Moscatel y Pedro Ximénez; y Vinos Generosos de Licor y otros vinos de Licor, con una graduación alcohólica total no inferior a 17,5% en volumen y un contenido en azúcares reductores superior a 5 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dry, Medium, Pale Cream, y Cream.

B.1. Características analíticas del producto.

Los tipos y características de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Jerez-Xérès-Sherry» son los siguientes:

Tipo de Vino	Alcohol (% vol.)	Azúcar (g/l)
Fino	15-17	<5
Amontillado	16-22	<5
Oloroso	17-22	<5
Palo cortado	17-22	<5
Dry	15-22	5-45
Pale Cream	15,5-22	45-115
Medium	15-22	5-115
Cream	15,5-22	115-140
Pedro Ximénez	15-22	>212
Moscatel	15-22	>160
Dulce	15-22	>160

En el caso de los vinos de los tipos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, como consecuencia de los procesos de concentración asociados a la crianza oxidativa, el contenido de azúcares reductores podrá alcanzar hasta 9 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en 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 de Jerez:

- Fino. Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma y sabor propios de la crianza biológica. Sus especiales características son el resultado de que la totalidad de su proceso de crianza se ha desarrollado bajo velo de flor.

- Amontillado. Vino de color ámbar más o menos intenso, de aroma y sabor característicos, como consecuencia de su proceso particular de crianza, que incluye una primera fase de crianza biológica, seguida de una fase de crianza oxidativa.

- Oloroso. Vino de color ámbar intenso a caoba, de sabor característico y aroma muy acusado, como consecuencia de su proceso de crianza oxidativa.

- Palo cortado. Vino de color ámbar a caoba, de aroma característico con notas que recuerdan al Amontillado, si bien al paladar presenta características similares al Oloroso, como consecuencia de su proceso de crianza oxidativa, tras la desaparición del inicial velo de flor.

- Dry. Vino de color amarillo pálido a dorado, con aromas propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor ligeramente abocado.

- Pale Cream. Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aromas propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor abocado.

- Medium. Vino de color ámbar a caoba, con aroma en el que se conjugan los propios de la crianza biológica y los de la crianza oxidativa y sabor abocado.

- Cream. Vino de color ámbar intenso a caoba, con aroma profundo propio de la crianza oxidativa y sabor dulce.

- Moscatel. Vino elaborado al menos en un 85% a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de la variedad Moscatel, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol de vino. De color dorado ámbar a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.

- Pedro Ximénez. Vino elaborado al menos en un 85% a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de la variedad Pedro Ximénez, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol de vino. De color ámbar dorado a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.

- Dulce. Vino elaborado a partir de mosto de uvas muy maduras o soleadas de las variedades autorizadas, cuya fermentación es detenida mediante la adición de alcohol de vino. De color ámbar a caoba más o menos intenso e incluso ébano y aspecto denso; con notas aromáticas de pasificación, muy dulce y untuoso en el paladar.

Las características organolépticas definidas anteriormente para cada tipo de vinos se verificarán mediante un Comité de Cata.

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

C.1. Definiciones.

a) Definiciones relativas a la producción de uva.

- Área 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. Como Anexo 1 se adjunta plano de situación general.

- Pago: es la extensión de terreno de viñas, del Área de Producción, ubicada en un paraje o sitio rural que por razón de su situación y condiciones micro-climáticas, por su composición geológica o por su orografía produce uvas con características diferenciadas. Son pagos de reconocido prestigio del Área de Producción los que figuran en el Anexo 2 de este Pliego de Condiciones.

- Albarizas: son los terrenos típicos del Área de Producción, caracterizados por su color blanquecino, alta capacidad retentiva de la humedad y un contenido en carbonato cálcico superior al 25%.

- Jerez Superior: zona incluida dentro del Área de Producción, integrada por las viñas plantadas en tierras de albarizas de los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena y los de Rota y Chipiona lindantes con el de Sanlúcar.

b) Definiciones relativas al proceso de elaboración y crianza:

La producción de los vinos comprende dos fases diferenciadas:

- Elaboración: fase consistente en la vinificación u obtención del vino base, mediante la fermentación total o parcial del zumo de las uvas.

- Crianza: período de envejecimiento en madera al que es necesario someter los vinos tras su encabezado para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos o variedades.

Otras definiciones relativas al proceso de elaboración:

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

- Encabezado: es la práctica tradicional consistente en el incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol de vino, hasta los niveles necesarios para dar lugar a los distintos tipos de crianza.

Los vinos pueden envejecer mediante los siguientes tipos de crianza:

- Crianza Biológica: es el tipo específico de crianza en el que los vinos envejecen bajo velo de flor.

- Crianza Oxidativa: es el tipo específico de crianza en el que los vinos, tras la desaparición del inicial velo de flor, envejecen expuestos a la acción directa del oxígeno del aire.

A su vez, dependiendo de la realización o no de mezclas de vinos procedentes de distintas vendimias, existen dos sistemas de crianza:

- Criaderas y Solera: es un sistema de crianza dinámico, consistente en la realización de extracciones o sacas periódicas de parte del vino contenido en cada una de las botas que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento y las correspondientes reposiciones o rocíos con vino de otra escala o criadera más joven.

- Sistema de Añadas: es un sistema de crianza en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes.

Otras definiciones relativas al proceso de crianza:

- Zona de Crianza: es la zona geográfica delimitada en la que se ubican las bodegas en las que se crían los vinos protegidos.

- Bota: nombre tradicional que recibe en la zona la barrica de madera de capacidad inferior a 1.000 litros, utilizada para el envejecimiento de los vinos. Cuando se utiliza como unidad de medida de volumen se refiere siempre a 500 litros.

- Sobretabla: período de crianza estática al que se pueden someter los vinos de una misma vendimia, sin mezclarlos con otros de distinta vejez, de forma previa a su introducción en un sistema de criaderas y solera.

- Solera: es la escala final de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, y de la que se realiza la saca o extracción para su expedición o bien para su utilización en un cabeceo.

- Criadera: es cualquiera de las escalas intermedias de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, de las que se realiza la saca o extracción para su rocío en la escala (criadera) siguiente y que a su vez se rocian o reponen con vino procedente de la criadera anterior.

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

- Vino en Crianza: vino ya encabezado, en proceso de envejecimiento.

- Vino Criado: vino que ha completado su período mínimo de crianza y dispone de la vejez promedio mínima establecida por este Pliego de Condiciones.

- Productos complementarios: son aquellos productos de origen vitícola que pueden utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos.

- Existencias: volumen total de vinos de que dispone una bodega en un momento determinado, y que incluye tanto el vino en crianza como el vino criado y listo para su consumo.

C.2. Método de Vinificación.

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Para la elaboración de los productos complementarios, el coeficiente de transformación será el máximo permitido por la legislación vigente en cada momento.

Existen dos métodos diferentes de vinificación de las uvas aptas: en seco para la obtención de vinos generosos y en dulce para la obtención de vinos dulces naturales.

1. Vinificación en Seco: tras la extracción de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total. Tras la clasificación de los vinos jóvenes, el encabezado con alcohol de vino permite discriminar el tipo de envejecimiento al que van a someterse los vinos: biológica u oxidativa.

2. Vinificación en dulce: los mostos destinados a la elaboración de vinos dulces son encabezados con alcohol de vino tan pronto comienza su proceso de fermentación hasta una graduación mínima de 15% vol., lo que permite retener la mayor parte del azúcar residual de dichos mostos. Una vez detenida la fermentación, los vinos comenzarán su proceso de envejecimiento, que es exclusivamente de carácter oxidativo.

C.3. Envejecimiento o crianza.

Los vinos se someterán o bien al sistema de crianza de «criaderas y solera» o bien al de «añadas» durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de los tipos respectivos.

a) Vasijas de envejecimiento.

Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera, debidamente envinadas, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador de manera previa a la publicación del presente Pliego de Condiciones.

b) Vinos en envejecimiento.

Los vinos en envejecimiento se mantendrán separados según el tipo de crianza de que se trate: crianza biológica o crianza oxidativa.

A lo largo del proceso de envejecimiento mediante crianza biológica y como consecuencia del consumo de etanol por parte de las levaduras de velo de flor puede producirse una disminución en el contenido alcohólico de los vinos, por debajo incluso del nivel de 15% vol.

c) Vejez Promedio Mínima.

Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos.

La vejez promedio del vino comercializado por una bodega en una campaña se calculará de forma separada para los vinos en crianza biológica y en crianza oxidativa, obteniendo el cociente entre las existencias de esos vinos al comienzo de dicha campaña y el volumen total puesto al consumo durante la misma.

Con el objetivo de poder garantizar el cumplimiento de los niveles de vejez promedio mínimos establecidos en este Pliego de Condiciones, las bodegas inscritas nunca podrán expedir un porcentaje superior al 40% de las existencias de cada tipo de crianza al comienzo de la campaña. Las bodegas podrán, asimismo, adquirir para su expedición vinos criados de otras bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado o en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición.

Cuando las existencias se aumenten en el curso de la campaña en más del 10 por 100 de la cantidad declarada al comienzo de la misma por la adquisición de mostos o vinos del año, el proporcional aumento del límite del volumen de salidas no tendrá efectos para las bodegas de crianza hasta los dos años de su entrada en la bodega.

El envejecimiento de los vinos protegidos realizado en las bodegas situadas fuera de la Zona de Crianza tal y como aparece definida en el apartado D.2, pero dentro del Área de Producción -definida en el apartado D.1- deberá necesariamente completarse con un periodo mínimo de seis meses de envejecimiento en bodegas de la Zona de Crianza.

La aplicación en la elaboración de los vinos protegidos de períodos de crianza especialmente prolongados permite la utilización de las menciones siguientes:

- Vinos de Vejez Calificada de más de 30 años o Vinum Optimum Rare Signatum. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio superior a 30 años.

- Vinos de Vejez Calificada de más de 20 años o Vinum Optimum Signatum. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio superior a 20 años.

- Vinos con Indicación de Edad de 15 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 15 años.

- Vinos con Indicación de Edad de 12 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 12 años.

Los vinos con derecho a la utilización de estas menciones, al amparo de lo previsto para este tipo de vinos en el punto 3 del Anexo I C del Reglamento (CE) núm. 606/2009, pueden presentar unos niveles de acidez volátil de hasta 35 mili-equivalentes por litro.

Los vinos que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinos procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada», la cual será compatible con el resto de las menciones recogidas en el presente apartado, siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

C.4. Cabeceos.

Una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, los vinos pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinos o bien con productos complementarios autorizados.

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

a) Alcohol de vino, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, en su Anexo XI ter, punto 3, letra f), apartado ii), primer guión, o norma que la sustituya.

b) Mosto Concentrado Rectificado, tal y como aparece definido en el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, en su Anexo XI ter, punto 14 o norma que la sustituya.

c) Vino de Color. Mezcla de vino con Arrope, definido éste como el producto obtenido de la cocción del mosto de uva fresca mediante la acción del fuego directo.

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

D) ZONA GEOGRÁFICA

D.1. Área de Producción.

El Área de Producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49'- Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58'- Norte.

De conformidad con la legislación vigente, los productos complementarios definidos bajo las letras a) y b) en el apartado C.4 pueden tener su origen en uva de fuera del Área de Producción. Igualmente, de acuerdo con lo establecido en el Anexo XI ter del Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, en su punto 3, letra f), apartado iii), es posible la utilización de mosto de uva pasificada de la variedad de vid Pedro Ximénez al que se le ha añadido alcohol neutro de origen vitícola para impedir la fermentación, procedente de la Zona de Producción de la Denominación de Origen Montilla-Moriles.

D.2. Zona de Crianza.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» deben criarse en bodegas enclavadas en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 45'- Oeste, al Norte por el paralelo 36° 49'- Norte y al Sur, por la margen derecha del río Guadalete.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» de la variedad Moscatel podrán además criarse en bodegas enclavadas en los términos municipales de Chipiona y Chiclana de la Frontera.

E) PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA

La producción máxima admitida de uva de las variedades descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

La producción de uva por hectárea para elaboración de vinos protegidos tendrá el límite de 11.428 kilogramos, equivalentes a 80 hectolitros. Los mostos resultantes de la uva obtenida en exceso de los 11.428 kilogramos por hectárea no podrán utilizarse para la producción de los vinos protegidos.

Los límites establecidos en los apartados anteriores no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

En el caso de viñedos de reciente plantación, la producción máxima admitida para elaboración de vinos protegidos tendrá los siguientes límites:

- 0 kilos por hectárea para viñas en primer año de plantación.

- 2.857 kilos por hectárea para viñas en segundo año de plantación.

- 5.714 kilos por hectárea para viñas en tercer año de plantación.

- 8.571 kilos por hectárea para viñas en cuarto año de plantación.

Los límites establecidos en el presente apartado no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes del Área de Producción de las variedades siguientes: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

Al menos el 60% de la uva de la variedad palomino utilizada para la elaboración de los vinos protegidos deberá proceder de viñedos de la zona del Jerez Superior, tal y como aparece definida en el apartado C.1.

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

G.1. Factores humanos.

Puede afirmarse que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido uno de los elementos vertebradores de la comarca de Jerez a lo largo de toda su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios. Las condiciones climáticas, la composición predominante en los suelos y numerosas circunstancias históricas, vinculadas a la especial situación geoestratégica de Jerez, han determinado el desarrollo de una viticultura genuina, reconocida universalmente y que ha sido objeto de imitaciones más o menos afortunadas en todo el mundo. Ello ha llevado precisamente a que los viticultores y bodegueros del llamado «Marco de Jerez» hayan tenido una preocupación histórica por la preservación de las características diferenciadas de nuestra viticultura y por la protección del patrimonio común, cultural y económico, construido durante siglos: desde las Ordenanzas del Gremio de la Vinatería de Jerez en el siglo XVI hasta la constitución del primer Consejo Regulador de nuestro país, en enero de 1935.

La situación geográfica del Marco de Jerez, próxima a importantes puertos comerciales como los de Cádiz o Sevilla, con una gran relevancia histórica, determinó que los vinos locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa. Largas travesías que aconsejaban el «abrigado» de los vinos con alcohol para evitar su deterioro. Esta práctica del encabezado - originariamente con el único fin de estabilizar vinos que habían de viajar sin duda tuvo un papel determinante en la aparición por selección natural de las levaduras de velo de flor en esta zona de geográfica. Posteriormente, los bodegueros desarrollarían los conocimientos necesarios para, mediante distintos niveles de encabezado, propiciar o inhibir en cada caso el desarrollo de la flor.

También el sistema de Criaderas y Soleras, elemento genuino de la viticultura jerezana, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVIII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha. Tal demanda y la solución aportada por el sistema de criaderas y soleras determinaría además el nacimiento de los vinos de crianza biológica, cuyo envejecimiento sólo es posible mediante el periódico aporte de nutrientes que suponen las faenas periódicas de «sacas» y «rocíos».

En definitiva, los vinos protegidos tienen una personalidad que en gran medida es el resultado de circunstancias históricas, combinadas con los importantísimos factores medioambientales. A lo largo de los siglos, los productores del Marco de Jerez han sabido aprovechar las condiciones naturales del suelo y el clima, maximizando sus efectos beneficiosos para la elaboración de los vinos y minimizando aquellos aspectos que pudieran resultar perjudiciales. Así, desde la invasión filoxérica a finales del siglo XIX, los viticultores seleccionaron las variedades de vid que han demostrado una mejor adaptación a las especiales circunstancias naturales de la zona. Igualmente ocurre con las numerosas prácticas culturales típicas del Marco de Jerez, de la que es máximo exponente el genuino y tradicional sistema de poda denominado de «vara y pulgar», mayoritario en el viñedo jerezano.

También en la bodega se han desarrollado prácticas singulares, destinadas al mejor aprovechamiento de las condiciones ambientales: así el tipo de vasija de madera utilizada en el envejecimiento de los vinos -la «bota»- y el vacío que se mantiene en su interior, propician un ratio superficie/volumen que asegura que el velo de levaduras naturales que conforma la «flor» proyecte su influencia sobre todo el vino contenido en la vasija.

De igual modo, las técnicas constructivas de las típicas bodegas jerezanas (muchas de ellas levantadas en el siglo XIX e incluso el siglo XVIII) sirven para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas externas y proveer a los vinos del microclima ideal para su envejecimiento.

G.2. Factores naturales.

a) Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, el Área de Producción se caracteriza por horizontes abiertos, dominados por terrenos llanos o suavemente ondulados, con colinas con una pendiente variable normalmente entre el 10 y el 15%. Los suelos predominantes en el viñedo están formados por la roca madre llamada «albariza», una marga blanda de color blanco, que cuando aflora en la superficie proporciona el tradicional paisaje de la viña jerezana. Se trata de una tierra fácil de labrar, con suficiente capacidad retentiva de la humedad y que permite un excelente desarrollo del sistema radicular. Destaca en su composición, además del Carbonato Cálcico (normalmente en concentraciones de al menos el 25% y hasta el 40%), la arcilla y la sílice, procedente de los caparzones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar que ocupaba la zona en el período oligocénico.

La viña se cultiva también en los terrenos denominados «barros» y «arenas». En la composición de los primeros, además de la caliza, encontramos una importante proporción de arcilla y arena y un mayor contenido en materia orgánica, lo que le da un color más oscuro y más fertilidad. La arenas por su parte son terrenos predominantes en las viñas costeras, tienen menos de un 20% de caliza y predominio de arena y arcilla.

b) Clima.

El clima de la zona productora de los vinos de Jerez es de carácter cálido. Las temperaturas medias oscilan entre las mínimas del invierno que giran alrededor de los 5 °C y las máximas del verano que oscilan en torno a los 35 °C. El riesgo de heladas es mínimo. Naturalmente, el efecto regulador del mar hace que las viñas del interior alcancen valores más extremos. El área de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en el Área de Producción es de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapotranspiración. Adicionalmente, la proximidad del viñedo a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, con la consiguiente aminoración en la transpiración y efecto regulador de las altas temperaturas a que se ve sometida.

Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

Estas circunstancias climatológicas tienen una especial incidencia en el caso de la crianza del vino. Como ya se ha mencionado; la ubicación, orientación y especial arquitectura de las bodegas dentro de la zona de crianza están especialmente dirigidas a asegurar unas condiciones de temperatura, humedad y aireación ideales para el envejecimiento del vino manteniendo tales condiciones micro-climáticas lo más estables posibles a lo largo de todo el año.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

H.1. Registros.

1. Los productores de uva apta y las bodegas intervinientes en el proceso de elaboración descrito en el apartado C) deben estar inscritos en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Zona de producción.
- d) Bodegas de Crianza y Almacenado.
- e) Bodegas de Crianza y Expedición.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que éste disponga, acompañando los mismos de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes o por los acuerdos adoptados por el propio Consejo Regulador.

3. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados 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.

a) Riego del Viñedo.

La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas. En

todo caso, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, y el artículo 21.d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, la autorización de la forma y condiciones de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador de forma excepcional y previos los informes técnicos que considere necesarios, dictando normas precisas para su aplicación y control.

Lo establecido en el párrafo anterior se entiende sin perjuicio de la posibilidad de riego para las viñas destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

b) Madurez de la uva.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura. Los mostos destinados a la elaboración de los vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados Baumé.

En el caso de uva para la elaboración de productos complementarios será de aplicación la graduación mínima permitida por la legislación vigente en cada momento.

H.3. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas.

1. Las bodegas inscritas en los registros c) y d) deberán poseer las vasijas de madera, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias de vino en crianza y tener unas existencias mínimas de 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas y bodegas registradas, justificando su origen y nivel de envejecimiento. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar la inscripción en este Registro de bodegas con unas existencias inferiores a 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, siempre que las mismas se encuentren asociadas a proyectos de carácter eno-turístico u otras actividades de interés para las Denominaciones de Origen.

2. Las bodegas inscritas en el registro e) deberán poseer las vasijas de madera, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias de vino en crianza y tener unas existencias mínimas de 2.500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas y bodegas registradas, justificando su origen y nivel de envejecimiento.

3. Las bodegas inscritas en los Registros b), c), d) y e) deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, de conformidad con la legislación vigente, el cual contendrá un sistema de autocontrol que permita la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de las Denominaciones de Origen.

4. En el caso de que una misma bodega figure inscrita en los registros d) o e) correspondientes a las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», las correspondientes instalaciones inscritas en cada uno de los registros habrán de encontrarse plenamente identificadas, manteniéndose las existencias de vinos en crianza biológica adscritos a cada una de las Denominaciones de Origen en espacios delimitados físicamente, al objeto de facilitar las labores de control del Consejo Regulador.

H.4. Envasado y etiquetado.

1. Los envases que contienen los vinos protegidos para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que apruebe el Consejo Regulador y que no menoscaben las propiedades específicas del producto. Habrán de respetarse las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas por la legislación vigente.

2. Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deberán estar verificadas y registradas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador. En ellas deberá de figurar obligatoriamente el nombre completo de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», o alternativamente uno cualquiera de los tres vocablos que lo componen. Igualmente,

habrá de aparecer el tipo de vino de que se trate de acuerdo con el apartado B), así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable como indicaciones obligatorias.

3. Opcionalmente, de conformidad con la normativa europea, y sin perjuicio de la inclusión de otras indicaciones facultativas, podrá figurar en el etiquetado el símbolo comunitario de DOP, así como el nombre de la unidad geográfica mayor «Andalucía» que abarca completamente a la zona delimitada, siempre que figure con un tamaño de letra igual o inferior al de la Denominación de Origen.

4. Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos, que hasta el momento del envasado deben estar sujetas a las condiciones ambientales propias de la zona de producción, y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada. Esta obligación no afectará a los productos protegidos que podrán suministrarse a granel a industrias alimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas, con el debido control de origen y destino, y pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

5. Para el tipo de vino «Medium», pueden utilizarse las siguientes menciones en el etiquetado: «Medium Dry», si el contenido de azúcares es inferior a 45 g/l; «Medium Sweet», si el contenido de azúcares es superior o igual a 45 g/l, sin perjuicio de la posibilidad de utilizar otras menciones compatibles con la normativa aplicable, de acuerdo con las reglas específicas de uso que establezca el Consejo Regulador.

6. Los vinos procedentes de Bodegas de la Zona de Producción debidamente inscritas en el registros c) del Consejo Regulador que se expidan directamente al mercado para el consumo podrán consignar en su documentación y etiquetado el nombre del término municipal del que procedan siempre que el 85% de la uva utilizada para su elaboración proceda de las correspondientes áreas de producción, tal y como aparecen especificadas en el Anexo 3 del presente Pliego de Condiciones. El uso de los nombres de los tipos de vino descritos en el apartado B) por parte de estas bodegas sólo podrá realizarse previa autorización del Consejo Regulador y siempre y cuando los vinos comercializados y las bodegas productoras cumplan las exigencias establecidas en este Pliego de Condiciones.

7. Además los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contra-etiquetas donde irán insertos o bien el signo distintivo de la Denominación de Origen o del que se establezca para las bodegas de Zona de Producción, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

8. Sin perjuicio de las obligación de incorporar las precintas de garantía o bien el distintivo y el código alfanumérico incorporado en la contra-etiqueta, los vinos que utilicen las menciones Vinos de Vejez Calificada de más de 30 años (o Vinum Optimum Rare Signatum) o bien Vinos de Vejez Calificada de más de 20 años o (Vinum Optimum Signatum) deberán ir provistos de las precintas específicas para estos vinos expedidas por el Consejo Regulador.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

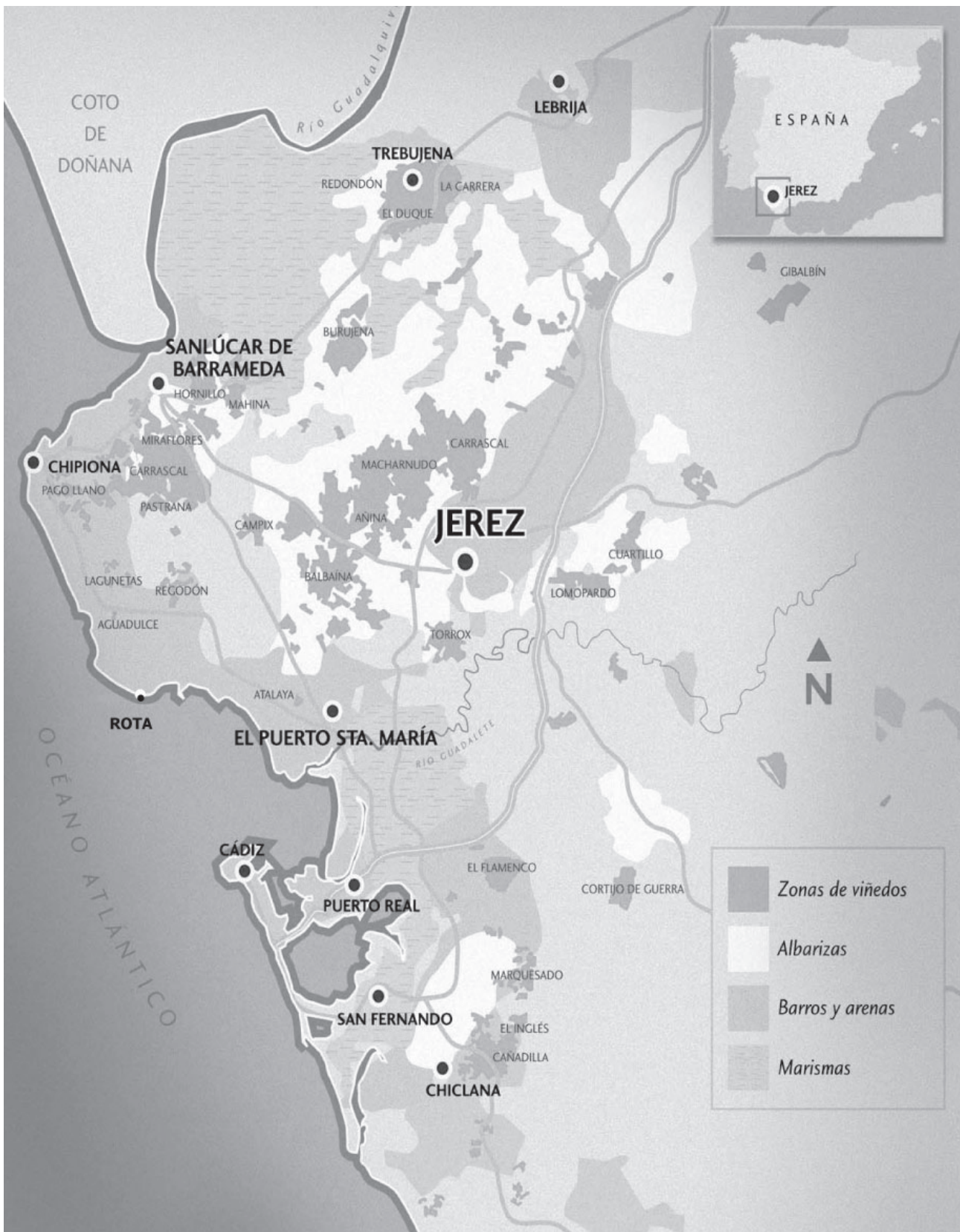
La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html>.

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.

ANEXO 1

Mapa de Situación de la DOP «Jerez-Xérès-Sherry»



ANEXO 2

Listado de nombres de pagos delimitados en la DOP «Jerez-Xérès-Sherry»

- ABULAGAR	- LOS TERCIOS
- AHORCADO	- MACHARNUDO
- ALMOCADÉN	- MAESTRE
- AÑINA	- MAHINA
- ATALAYA	- MAJADALES
- BALBAINA	- MAJUELO
- BURUJENA	- MECA
- CALLEJUELA	- MEDIDORA
- CAMPIX	- MIRAFLORES
- CARRASCAL	- MONTECORTO
- CERRO VIEJO	- MONTEGILILLO
- CORCHUELO	- MUNIVE
- CUARTILLO	- NIÑO DE ORO
- CHARRUADO	- ORBANEJA
- ESPARTINA	- PAGOLLANO
- GIBALBÍN	- PASTRANA
- HORNILLO	- PORTUGALEJO
- LA LOMA	- PUNTA DEL ÁGUILA
- LAGUNETAS	- SANTA LUCÍA
- LOMOPARDO	- TABAJETE
- LOS CUADRADOS	- TIZÓN
- LOS QUEMADOS	- TORROX

ANEXO 3

Las áreas de producción de los vinos procedentes de Bodegas de Zona de Producción en cuyo etiquetado se utilicen los nombres de términos municipales quedan definidos de la siguiente forma:

Chiclana -terrenos del Área de Producción de la Denominación de Origen que se encuentren ubicados en los términos municipales de Chiclana y Puerto Real y términos limítrofes.

Chipiona -terrenos del Área de Producción de la Denominación de Origen que se encuentren ubicados en los términos municipales de Chipiona y Rota y términos limítrofes.

Trebujena -terrenos del Área de Producción de las Denominación de Origen que se encuentren ubicados en los términos municipales de Trebujena y Lebrija y términos limítrofes.

ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA»

A) NOMBRE PROTEGIDO

El nombre Denominación de Origen Protegida (DOP) «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

B) DESCRIPCIÓN DEL VINO

- Categoría vitícola de los productos: vinos de licor.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», conocidos tradicionalmente con el nombre de «Manzanilla», son Vinos Generosos cuyas características son el resultado del particular proceso de crianza biológica que se desarrolla exclusivamente en las bodegas situadas en la Zona de Crianza definida en el punto D.2.

B.1. Características analíticas del producto.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» deben de tener un contenido en azúcar inferior a 5 gramos por litro y una graduación alcohólica igual o superior a 15% vol. e igual o menor de 17% vol.

B.2. Características Organolépticas.

La Manzanilla es un vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma y sabor propios de la crianza biológica. Sus especiales características son el resultado de que la totalidad de su proceso de crianza se ha desarrollado bajo velo de flor.

Las manzanillas que como consecuencia de su prolongada crianza presenten notas de color dorado y estructura pronunciada podrán utilizar la mención «Manzanilla Pasada», siempre que cuenten con la certificación del Consejo Regulador.

Estas características organolépticas serán objeto de verificación mediante un Comité de Cata.

C) PRÁCTICAS ENOLÓGICAS ESPECÍFICAS Y RESTRICCIONES IMPUESTAS

C.1. Definiciones.

a) Definiciones relativas a la producción de uva.

- Área 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.

Se adjunta plano general de situación en Anexo 1.

- Pago: es la extensión de terreno de viñas del Área de Producción que por razón de su situación y condiciones microclimáticas, por su composición geológica o por su orografía produce uvas con características diferenciadas. Son pagos de reconocidos prestigio del Área de Producción los que figuran en el Anexo 2 de este Pliego de Condiciones.

- Albarizas: son los terrenos típicos del Área de Producción, caracterizados por su color blanquecino, alta capacidad retentiva de la humedad y un contenido en carbonato cálcico superior al 25%.

- Jerez Superior: zona incluida dentro del Área de Producción, integrada por las viñas plantadas en tierras de albarizas de los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena y los de Rota y Chipiona lindantes con el de Sanlúcar.

b) Definiciones relativas al proceso de elaboración y crianza.

La producción de los vinos comprende dos fases diferenciadas:

- Elaboración: fase consistente en la vinificación u obtención del vino base, mediante la fermentación total del zumo de las uvas.

- Crianza: período de envejecimiento en madera al que es necesario someter los vinos tras su encabezado para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de los vinos protegidos.

Otras definiciones relativas al proceso de elaboración:

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

- Encabezado: es la práctica tradicional consistente en el incremento de la graduación alcohólica adquirida de los vinos mediante la adición de alcohol de vino.

- Crianza Biológica: es el tipo específico de crianza en el que los vinos envejecen bajo velo de flor.

A su vez, dependiendo de la realización o no de mezclas de vinos procedentes de distintas vendimias, existen dos sistemas de crianza:

- Criaderas y Solera: es un sistema de crianza dinámico, consistente en la realización de extracciones o sacas periódicas de parte del vino contenido en cada una de las botas que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento y las correspondientes reposiciones o rocíos con vino de otra escala o criadera más joven.

- Sistema de Añadas: es un sistema de crianza en el que los vinos procedentes de cada una de las vendimias se envejecen separadamente, sin realizar en ningún momento combinaciones de vinos procedentes de vendimias diferentes.

Otras definiciones relativas al proceso de crianza:

- Zona de Crianza: es la zona geográfica delimitada en la que se ubican las bodegas en las que se crían los vinos protegidos.

- Bota: nombre tradicional que recibe en la zona la bodega de madera de capacidad inferior a 1.000 litros, utilizada para el envejecimiento de los vinos. Cuando se utiliza como unidad de medida de volumen se refiere siempre a 500 litros.

- Sobretaba: período de crianza estática al que se pueden someter los vinos de una misma vendimia, sin mezclarlos con otros de distinta vejez, de forma previa a su introducción en un sistema de criaderas y solera.

- Solera: es la escala final de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, y de la que se realiza la saca o extracción para su expedición o bien para su utilización en un cabeceo.

- Criadera: es cualquiera de las escalas intermedias de envejecimiento de un vino, formada por botas con un nivel homogéneo de envejecimiento, de las que se realiza la saca o extracción para su rocío en la escala (criadera) siguiente y que a su vez se rocían o reponen con vino procedente de la criadera anterior.

- Vino en Crianza: vino ya encabezado, en proceso de envejecimiento.

- Vino Criado: vino que ha completado su período mínimo de crianza y dispone de la vejez promedio mínima establecida por este Pliego de Condiciones.

- Productos complementarios: son aquellos productos de origen vitícola que pueden utilizarse en la elaboración de los vinos protegidos.

- Existencias: volumen total de vinos de que dispone una bodega en un momento determinado, y que incluye tanto el vino en crianza como el vino criado y listo para su consumo.

C.2. Método de Vinificación.

La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Para la elaboración de los productos complementarios, el coeficiente de transformación será el máximo permitido por la legislación vigente en cada momento.

Tras la extracción de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica total. Una vez clasificados los vinos jóvenes así obtenidos, se someten a encabezado con alcohol de vino al objeto de propiciar el desarrollo del velo de flor, característico de la crianza biológica.

C.3. Envejecimiento o crianza.

Los vinos se someterán o bien al sistema de crianza de «criaderas y solera» o bien al de «añadas» durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas descritas en el apartado B).

a) Vasijas de envejecimiento.

Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera, debidamente envinadas, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador de manera previa a la publicación del presente Pliego de Condiciones.

b) Vinos en envejecimiento.

A lo largo del proceso de envejecimiento mediante crianza biológica -y como consecuencia del consumo de etanol por parte de las levaduras de velo de flor- puede producirse una disminución en el contenido alcohólico de los vinos, por debajo incluso del nivel de 15% vol.

c) Vejez Promedio Mínima.

Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos. La vejez promedio del vino comercializado por una bodega en una campaña se calculará obteniendo el cociente entre las existencias al

mienzo de dicha campaña y el volumen total puesto al consumo durante la misma.

Con el objetivo de poder garantizar el cumplimiento de los niveles de vejez promedio mínimos establecidos en este Pliego de Condiciones, las bodegas inscritas nunca podrán expedir un porcentaje superior al 40% de las existencias al comienzo de la campaña. Las bodegas podrán, asimismo, adquirir para su expedición vinos criados de otras bodegas inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Almacenado o en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición.

Cuando las existencias se aumenten en el curso de la campaña en más del 10 por 100 de la cantidad declarada al comienzo de la misma por la adquisición de mostos o vinos del año, el proporcional aumento del límite del volumen de salidas no tendrá efectos para las bodegas de crianza hasta los dos años de su entrada en la bodega.

El envejecimiento de los vinos protegidos realizado en las bodegas situadas fuera de la Zona de Crianza tal y como aparece definida en el apartado D.2, pero dentro del Área de Producción -definida en el apartado D.1- deberá necesariamente completarse con un período mínimo de seis meses de envejecimiento en bodegas de la Zona de Crianza.

La aplicación en la elaboración de los vinos protegidos de períodos de crianza especialmente prolongados permite la utilización de las menciones siguientes:

- Vinos con Indicación de Edad de 15 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 15 años.

- Vinos con Indicación de Edad de 12 años. Son vinos de muy alta calidad y una vejez promedio de 12 años.

Los vinos que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinos procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada», la cual será compatible con el resto de las menciones recogidas en el presente apartado, siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

C.4. Encabezado.

En cualquier momento a lo largo de su proceso de elaboración y envejecimiento, los vinos pueden ser encabezados con alcohol de vino. Dicho producto complementario debe de cumplir con lo establecido por el Reglamento (CE) núm. 1234/2007, de 22 de octubre, en su Anexo XI ter, punto 3, letras e) y f), o norma que la sustituya, así como con las especificaciones establecidas por el resto de la normativa comunitaria en vigor.

D) ZONA GEOGRÁFICA

D.1. Área de Producción.

El Área de Producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 49'-Oeste y al Norte por el paralelo 36° 58'-Norte.

De conformidad con la legislación vigente, el producto complementario indicado en el apartado C.4 pueden tener su origen en uva de fuera del Área de Producción.

D.2. Zona de Crianza.

Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» deben criarse en bodegas enclavadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.

E) PRODUCCIÓN MÁXIMA POR HECTÁREA

La producción máxima admitida de uva de las variedades descritas en el apartado F) es de 14.285 kilogramos por hectárea. La totalidad de la uva procedente de aquellos viñedos que excedan esta producción quedará descalificada y no podrá utilizarse para la producción de los productos protegidos.

La producción de uva por hectárea para elaboración de vinos protegidos tendrá el límite de 11.428 kilogramos, equivalentes a 80 hectolitros. Los mostos resultantes de la uva obtenida en exceso de los 11.428 kilogramos por hectárea no podrán utilizarse para la producción de los vinos protegidos.

Los límites establecidos en los apartados anteriores no serán de aplicación a las viñas exclusivamente destinadas a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

En el caso de viñedos de reciente plantación, la producción máxima admitida para elaboración de vinos protegidos tendrá los siguientes límites:

- 0 kilos por hectárea para viñas en primer año de plantación.
- 2.857 kilos por hectárea para viñas en segundo año de plantación.
- 5.714 kilos por hectárea para viñas en tercer año de plantación.
- 8.571 kilos por hectárea para viñas en cuarto año de plantación.

F) VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDE EL VINO

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes del Área de Producción de las variedades siguientes: Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas.

Al menos el 60% de la uva de la variedad palomino utilizada para la elaboración de los vinos protegidos deberá de proceder de viñedos de la zona del Jerez Superior, tal y como aparece definida en el apartado C.1.

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

G.1. Factores humanos.

Puede afirmarse que el cultivo de la vid y la elaboración de vinos ha sido uno de los elementos vertebradores de la comarca de Sanlúcar de Barrameda a lo largo de toda su milenaria historia, que se remonta a tiempos fenicios. Las condiciones climáticas, la composición predominante en los suelos y numerosas circunstancias históricas, vinculadas a la especial situación geoestratégica de Sanlúcar, han determinado el desarrollo de una vitivinicultura genuina, reconocida universalmente y que ha sido objeto de imitaciones más o menos afortunadas en todo el mundo. Ello ha llevado precisamente a que los viticultores y bodegueros del llamado «Marco de Jerez» hayan tenido una preocupación histórica por la preservación de las características diferenciadas de nuestra vitivinicultura y por la protección del patrimonio común, cultural y económico, construido durante siglos: desde las Ordenanzas del Gremio de la Vinatería de Jerez en el siglo XVI hasta la constitución del primer Consejo Regulador de nuestro país, en enero de 1935.

La situación geográfica de Sanlúcar de Barrameda, próxima a importantes puertos comerciales como los de Cádiz o Sevilla, con una gran relevancia histórica, determinó que los vinos locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa. Largas travesías que aconsejaban el «abrigado» de los vinos con alcohol para evitar su deterioro. Esta práctica del encabezado -originariamente con el único fin de estabilizar vinos que habían de viajar- sin duda tuvo un papel determinante en la aparición por selección natural de las levaduras

de velo de flor en esta zona de geográfica. Posteriormente, los bodegueros desarrollarían los conocimientos necesarios para, mediante distintos niveles de encabezado, propiciar o inhibir en cada caso el desarrollo de la flor.

También el sistema de Criaderas y Soleras (o de clases), elemento genuino de la vinicultura del Marco, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVIII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha. Tal demanda y la solución aportada por el sistema de criaderas y soleras determinaría además el nacimiento de los vinos de crianza biológica, cuyo envejecimiento sólo es posible mediante el periódico aporte de nutrientes que suponen las faenas periódicas de «sacas» y «rocios».

En definitiva, los vinos protegidos tienen una personalidad que en gran medida es el resultado de circunstancias históricas, combinadas con los importantísimos factores medioambientales. A lo largo de los siglos, los productores del Marco de Jerez han sabido aprovechar las condiciones naturales del suelo y el clima, maximizando sus efectos beneficiosos para la elaboración de los vinos y minimizando aquellos aspectos que pudieran resultar perjudiciales. Así, desde la invasión filoxérica a finales del siglo XIX, los viticultores seleccionaron las variedades de vid que han demostrado una mejor adaptación a las especiales circunstancias naturales de la zona. Igualmente ocurre con las numerosas prácticas culturales típicas de la zona, de la que es máximo exponente el genuino y tradicional sistema de poda denominado de «vara y pulgar», mayoritario en el viñedo de la zona.

También en la bodega se han desarrollado prácticas singulares, destinadas al mejor aprovechamiento de las condiciones ambientales: así el tipo de vasija de madera utilizada en el envejecimiento de los vinos -la «bota»- y el vacío que se mantiene en su interior, propician un ratio superficie/volumen que asegura que el velo de levaduras naturales que conforma la «flor» proyecte su influencia sobre todo el vino contenido en la vasija.

De igual modo, las técnicas constructivas de las típicas bodegas sanluqueñas (muchas de ellas levantadas en el siglo XIX e incluso el siglo XVIII) sirven para aprovechar al máximo las condiciones climatológicas externas y proveer a los vinos del microclima ideal para su envejecimiento.

G.2. Factores naturales.

a) Orografía y Suelo.

Desde el punto de vista orográfico, el Área de Producción se caracteriza por horizontes abiertos, dominados por terrenos llanos o suavemente ondulados, con colinas con una pendiente variable normalmente entre el 10 y el 15%. Los suelos predominantes en el viñedo están formados por la roca madre llamada «albariza», una marga blanda de color blanco, que cuando aflora en la superficie proporciona el tradicional paisaje de la viña jerezana. Se trata de una tierra fácil de labrar, con suficiente capacidad retentiva de la humedad y que permite un excelente desarrollo del sistema radicular. Destaca en su composición, además del Carbonato Cálcico (normalmente en concentraciones de al menos el 25% y hasta el 40%), la arcilla y la sílice, procedente de los caparzones de diatomeas y radiolarios presentes en el mar que ocupaba la zona en el periodo oligocénico.

La viña se cultiva también en los terrenos denominados «barros» y «arenas». En la composición de los primeros, además de la caliza, encontramos una importante proporción de arcilla y arena y un mayor contenido en materia orgánica, lo que le da un color más oscuro y más fertilidad. La arenas por su parte son terrenos predominantes en las viñas costeras, tienen menos de un 20% de caliza y predominio de arena y arcilla.

b) Clima.

El clima de la zona productora de los vinos protegidos es de carácter cálido. Las temperaturas medias oscilan entre las

mínimas del invierno que giran alrededor de los 5 °C y las máximas del verano que oscilan en torno a los 35 °C. El riesgo de heladas es mínimo. Naturalmente, el efecto regulador del mar hace que las viñas del interior alcancen valores más extremos. El área de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año, despejados y de intensa luminosidad, superándose durante el verano las 1.000 horas de sol brillante.

La pluviometría media anual en el Área de Producción es de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapotranspiración. Adicionalmente, la proximidad del viñedo a la zona costera aporta intensos rocíos a la planta, con la consiguiente aminoración en la transpiración y efecto regulador de las altas temperaturas a que se ve sometida.

Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

Estas circunstancias climatológicas tienen una especial incidencia en el caso de la crianza del vino. Como ya se ha mencionado; la ubicación, orientación y especial arquitectura de las bodegas dentro de la zona de crianza están especialmente dirigidas a asegurar unas condiciones de temperatura, humedad y aireación ideales para el envejecimiento del vino manteniendo tales condiciones micro-climáticas lo más estables posibles a lo largo de todo el año.

H) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

H.1. Registros.

1. Los productores de uva apta y las bodegas intervinientes en el proceso de elaboración descrito en el apartado C) deben estar inscritos en alguno de los siguientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida:

- a) Registro de Viñas.
- b) Registro de Bodegas de Elaboración.
- c) Registro de Bodegas de Zona de producción.
- d) Bodegas de Crianza y Almacenado.
- e) Bodegas de Crianza y Expedición.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador en los impresos que éste disponga, acompañando los mismos de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes o por los acuerdos adoptados por el propio Consejo Regulador.

3. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados 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.

a) Riego del Viñedo.

La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas. En todo caso, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino, y el artículo 21.d) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, la autorización de la forma y condiciones de aplicación de esta práctica la concederá el Consejo Regulador de forma excepcional y previos los informes técnicos que considere necesarios, dictando normas precisas para su aplicación y control.

Lo establecido en el párrafo anterior se entiende sin perjuicio de la posibilidad de riego para las viñas destinadas a la

producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

b) Madurez de la uva.

La vendimia se realizará con el mayor esmero, recogiendo exclusivamente la uva sana y madura. Los mostos destinados a la elaboración de vinos protegidos tendrán como mínimo 10,5 grados Baumé.

En el caso de uva para la elaboración de productos complementarios será de aplicación la graduación mínima permitida por la legislación vigente en cada momento.

H.3. Requisitos aplicables a las bodegas inscritas.

1. Las bodegas inscritas en los registros c) y d) deberán poseer las vasijas de madera, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias de vino en crianza y tener unas existencias mínimas de 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas y bodegas registradas, justificando su origen y nivel de envejecimiento. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá autorizar la inscripción en este Registro de bodegas con unas existencias inferiores a 500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, siempre que las mismas se encuentren asociadas a proyectos de carácter eno-turístico u otras actividades de interés para las Denominaciones de Origen.

2. Las bodegas inscritas en el registro e) deberán poseer las vasijas de madera, debidamente envinadas, necesarias para contener las existencias de vino en crianza y tener unas existencias mínimas de 2.500 hectolitros de vino en proceso de envejecimiento, procedente de viñas y bodegas registradas, justificando su origen y nivel de envejecimiento.

3. Las bodegas inscritas en los Registros b), c), d) y e) deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad Comercial, de conformidad con la legislación vigente, el cual contendrá un sistema de autocontrol que permita la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de las Denominaciones de Origen.

4. En el caso de que una misma bodega figure inscrita en los registros d) o e) correspondientes a las Denominaciones de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Jerez-Xérès-Sherry», las correspondientes instalaciones inscritas en cada uno de los registros habrán de encontrarse plenamente identificadas, manteniéndose las existencias de vinos en crianza biológica adscritos a cada una de las Denominaciones de Origen en espacios delimitados físicamente, al objeto de facilitar las labores de control del Consejo Regulador.

H.4. Envasado y etiquetado.

1. Los envases que contienen los vinos protegidos para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que apruebe el Consejo Regulador y que no menoscaben las propiedades específicas del producto. Habrán de respetarse las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas por la legislación vigente.

2. Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deberán estar verificadas y registradas en el Registro de Etiquetas del Consejo Regulador. En ellas deberá figurar obligatoriamente el nombre completo de la Denominación de Origen «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» o alternativamente el nombre «Manzanilla». Igualmente, habrá de aparecer todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable como indicaciones obligatorias.

3. Opcionalmente, de conformidad con la normativa europea, y sin perjuicio de la inclusión de otras indicaciones facultativas, podrá figurar en el etiquetado el símbolo comunitario de DOP, así como el nombre de la unidad geográfica mayor «Andalucía» que abarca completamente a la zona delimitada, siempre que figure con un tamaño de letra igual o inferior al de la Denominación de Origen.

4. Además los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contra-etiquetas donde irán insertos el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

5. Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos, que hasta el momento del envasado deben estar sujetas a las condiciones ambientales propias de la zona de producción, y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada. Esta obligación no afectará a los productos protegidos que podrán suministrarse a granel a industrias alimentarias como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas, con el debido control de origen y destino, y pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a

cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

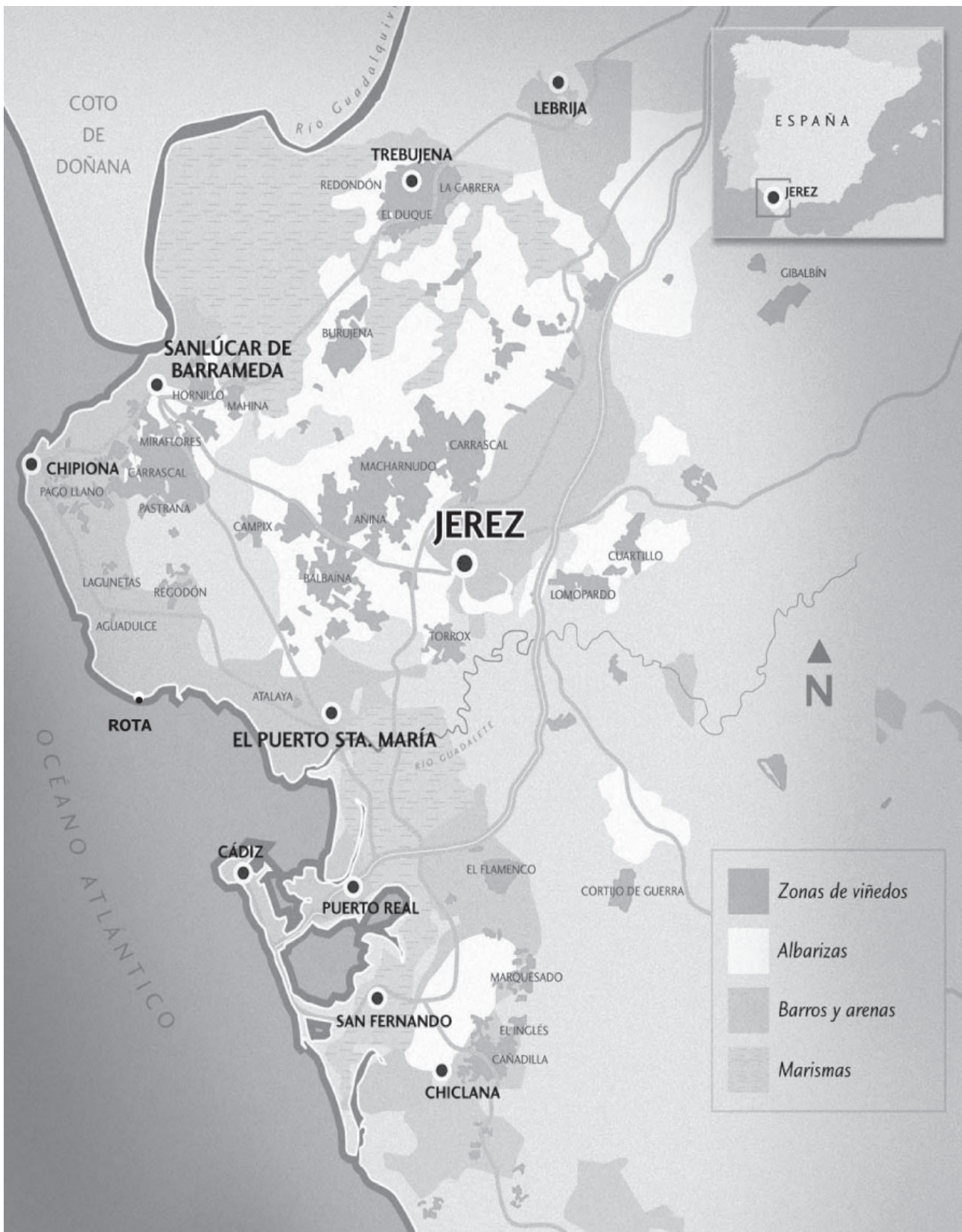
La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html>.

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.

ANEXO 1

Mapa de Situación de la DOP «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda»



ANEXO 2

Listado de nombres de pagos delimitados en la denominación de origen

- ABULAGAR	- LOS TERCIOS
- AHORCADO	- MACHARNUDO
- ALMOCADÉN	- MAESTRE
- AÑINA	- MAHINA
- ATALAYA	- MAJADALES
- BALBAINA	- MAJUELO
- BURUJENA	- MECA
- CALLEJUELA	- MEDIDORA
- CAMPIX	- MIRAFLORES
- CARRASCAL	- MONTECORTO
- CERRO VIEJO	- MONTEGILILLO
- CORCHUELO	- MUNIVE
- CUARTILLO	- NIÑO DE ORO
- CHARRUADO	- ORBANEJA
- ESPARTINA	- PAGOLLANO
- GIBALBÍN	- PASTRANA
- HORNILLO	- PORTUGALEJO
- LA LOMA	- PUNTA DEL ÁGUILA
- LAGUNETAS	- SANTA LUCÍA
- LOMOPARDO	- TABAJETE
- LOS CUADRADOS	- TIZÓN
- LOS QUEMADOS	- TORROX

ORDEN de 30 de noviembre de 2011, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva» y su Consejo Regulador, así como los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva».

P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 19 de marzo de 2009, se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» y del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva y de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre del Condado de Huelva», adaptándose a los requisitos del Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, así como a los avances del sector vinícola, y sustituyendo a la anterior normativa específica aprobada mediante la Orden de 31 de julio de 2002, por la que se otorgó inicialmente la protección a los vinagres, y que estableció un mismo Consejo Regulador para ambas denominaciones. No obstante, la antigüedad de la denominación de origen vinica se remonta al año 1933, cuando es protegida en virtud del Estatuto del Vino, siendo publicado su Reglamento inicial en el año 1964.

En virtud de la nueva normativa comunitaria vitivinícola, incorporada al Reglamento (CE) núm. 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), mediante el Reglamento (CE) núm. 491/2009, del Consejo, de 25 de mayo, que modifica al anterior, con fecha 1 de agosto de 2009 la Denominación de Origen «Condado de Huelva» fue inscrita por la Comisión Europea como Denominación de Origen Protegida, en el recién creado registro comunitario, estando exenta del nuevo procedimiento de examen por motivos de seguridad jurídica, al ser una denominación protegida existente con anterioridad. No obstante el artículo 118 vices del citado Reglamento, establece que debe remitirse a la Comisión la información requerida en su apartado 2, que incluye un Pliego de Condiciones adaptado a las nuevas exigencias, a más tardar el 31 de diciembre de 2011.

Por otro lado, de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CEE) núm. 1601/1991 del Consejo, de 10 de junio, por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas, así como lo dispuesto en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en su Capítulo II, Título II, que establece el procedimiento para reconocer un determinado nivel de protección de los vinos aromatizados, se reconoce mediante Orden de 6 de julio de 2011, de la Consejería de Agricultura y Pesca, el nivel de protección de vino aromatizado con Denominación de Origen al «Vino Naranja del Condado de Huelva» y se publica su correspondiente Pliego de Condiciones. No obstante, según lo dispuesto en el artículo 31 apartado 2 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, el reconocimiento otorgado esta condicionado a que los solicitantes presenten en el plazo máximo de seis meses desde la presentación de la solicitud, una propuesta de reglamento para su aprobación por la autoridad competente.

Asimismo, en lo que se refiere a la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva», como consecuencia del proceso de tramitación del registro comunitario como Denominación de Origen Protegida al amparo del Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, el Pliego de Condiciones correspondiente ha sido objeto de una serie de modificaciones atendiendo a los requerimientos de información adicional por parte de la Comisión, por lo que es necesaria la publicación de la versión actualizada de dicho pliego.

Todo ello ha llevado al sector del vino y de sus dos productos derivados, el vinagre y el vino naranja, de la zona geográfica del Condado de Huelva, a través del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» y de la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva», a proponer una nueva normativa específica reguladora para las tres denominaciones protegidas, de acuerdo con la Ley 24/2003, de 10 de julio, con la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, y con la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y a derogar la Orden de 19 de marzo de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen «Condado de Huelva» y del Consejo Regulador de la denominación de origen «Condado de Huelva» y de la denominación de origen protegida «Vinagre del Condado de Huelva». La nueva normativa se compone de un Reglamento de funcionamiento que incorpora las disposiciones relativas a la Denominación de Origen de vino aromatizado, así como de los correspondientes Pliegos de Condiciones, tanto para el vino, ajustado a las nuevas exigencias de la normativa comunitaria, como para el vinagre, actualizado tras su tramitación comunitaria.

Una vez presentada la mencionada propuesta de Reglamento y Pliegos de Condiciones por el Consejo Regulador, procede la aprobación del Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva», y de su Consejo Regulador, así como el Pliego de Condiciones de la denominación vinica, y el Pliego de Condiciones del vinagre, al estimarse la conveniencia de que la gestión y el control de las tres denominaciones sean llevados a cabo por un único Consejo Regulador, facilitándose de esa forma el ejercicio de las funciones derivadas del ámbito de sus competencias, al ser productos vitivinícolas íntimamente vinculados y coincidir sus zonas de producción y elaboración.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el artículo 13.3 de la citada Ley 10/2007, de 26 de noviembre, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y

Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo 1. Aprobación.

Se aprueban el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva» y su Consejo regulador, cuyo texto articulado figura como Anexo I, así como los Pliegos de Condiciones de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva», cuyos textos figuran, respectivamente, como Anexos II y III.

Artículo 2. Cambio de denominación del Consejo Regulador.

El «Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva» pasa a denominarse «Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva», al haberle sido encomendada mediante la Orden de 6 de julio de 2011 la gestión de esta última Denominación de Origen.

Disposición transitoria primera. Regularización de inscripciones en los Registros.

Se establece un plazo de un año a partir de la publicación de la presente Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, para que todas las bodegas inscritas regularicen sus inscripciones en los registros a), b), c), del apartado 1.3 del artículo 17 del Reglamento de funcionamiento recogido en el Anexo I, correspondientes a la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva».

Disposición transitoria segunda. Composición del Consejo Regulador.

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 9 apartado 2.c) del Reglamento anexo, la vocalía reservada para representar al sector de Vino Naranja del Condado de Huelva, será elegida por y entre las vocalías del sector elaborador y comercializador, siendo ostentada de forma provisional hasta la celebración de nuevas elecciones.

Disposición derogatoria única. Derogación.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y, expresamente, la Orden de 19 de marzo de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» y del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva y de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre del Condado de Huelva».

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 30 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

ANEXO I

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN «CONDADO DE HUELVA», «VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA» Y «VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y defensa

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto la protección de los vinos y vinagres de las Denominaciones de Origen «Con-

dado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva», de conformidad con sus correspondientes Pliegos de Condiciones, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) núm. 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM), con el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, con el Reglamento (CE) núm. 1601/1991, de 10 de junio, del Consejo, por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas, así como en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y en los preceptos de carácter básico de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Artículo 2. Productos protegidos.

Quedan protegidos las denominaciones de origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva», respectivamente, los vinos, vinagres y vinos aromatizados tradicionalmente designados bajo estas denominaciones geográficas que, reuniendo las características definidas en sus Pliegos de Condiciones, cumplan en su producción, elaboración, crianza y expedición todos los requisitos exigidos en el mismo, así como en la legislación vigente que les sea de aplicación.

Artículo 3. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende a los vocablos que forman parte de los nombres de las tres denominaciones de origen.

2. Igualmente, se extiende la protección de este Reglamento a las menciones tradicionales utilizadas en la descripción de los distintos tipos de vinos y vinagres protegidos.

Artículo 4. Órganos competentes.

Quedan encomendadas al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva» la gestión, representación y defensa de las mismas, la aplicación de las normas contenidas en este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los mismos y la promoción, investigación y desarrollo de los mercados, sin perjuicio de las competencias en materia de Denominaciones de Origen que por ley corresponden al Ministerio y a la Consejería competentes en materia de Agricultura.

Artículo 5. Uso de marcas.

1. Las marcas, símbolos, emblemas o leyendas publicitarias que se utilicen, aplicados a los vinos, vinagres y vinos aromatizados protegidos por las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva», no podrán ser empleados bajo ningún concepto, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de otros vinos, vinagres y vinos aromatizados salvo que se entienda que su aplicación no causa perjuicio a los productos protegidos. La autorización para la utilización de dichas marcas u otros elementos en la comercialización de dichos productos corresponderá a la Consejería competente en materia de Agricultura, previo informe del Consejo Regulador.

2. En lo relativo a los nombres con que figuran inscritas las bodegas que se dediquen a la expedición de productos amparados, así como las marcas, símbolos, emblemas, leyendas

publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilicen aplicados a los productos protegidos por las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva», se estará a lo dispuesto en el artículo 11.5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 8.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

Artículo 6. Emblema de las Denominaciones de Origen.

El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo para cada una de las Denominaciones de Origen amparadas por el presente Reglamento. Asimismo el Consejo Regulador podrá contar con un emblema general que lo identifique.

CAPÍTULO II

Consejo Regulador y competencias

Artículo 7. El Consejo Regulador.

1. Las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva», «Vinagre del Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva» serán gestionadas por un Consejo Regulador común, denominado «Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Condado de Huelva”, “Vinagre del Condado de Huelva” y “Vino Naranja del Condado de Huelva”», con domicilio en Bollullos Par del Condado.

2. De conformidad con el artículo 24 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 12.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, el Consejo Regulador se constituye como corporación de Derecho Público, sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines y funciones. Con carácter general, sujeta su actividad al derecho privado, si bien en el ejercicio de aquellas funciones públicas que tenga atribuidas por la normativa vigente o le sean delegadas por la Consejería competente en materia de Agricultura, debe sujetarse al derecho público-administrativo. Podrá participar, constituir o relacionarse con toda clase de asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles, así como con la Administración Pública, estableciendo entre ellos, en su caso, los oportunos acuerdos de colaboración.

3. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial, por las respectivas zonas de Producción, Elaboración, Crianza y Envejecimiento.

b) En razón de los productos, por los protegidos por las denominaciones, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, crianza, envejecimiento, circulación y comercialización.

c) En razón de las personas, por las inscritas en los diferentes registros.

Artículo 8. Fines y funciones del Consejo Regulador.

Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción tanto de los vinos, vinagres y vinos naranja amparados, como de las Denominaciones de Origen. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador desempeñará las siguientes funciones, incluyendo en todo caso las previstas en el artículo 21.2 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y en el artículo 13.2 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo:

1. Proponer el Reglamento de funcionamiento de las Denominaciones de Origen, así como sus posibles modificaciones.

2. Proponer los Pliegos de Condiciones en los que se contengan las especificaciones y requerimientos técnicos de los productos protegidos, así como los procedimientos por los que se registrarán las actuaciones del Consejo Regulador, los cuales estarán a disposición de todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador.

3. Orientar la producción, elaboración y calidad de los vinos, vinos aromatizados y vinagres protegidos por sus de-

nominationes de origen y promocionar e informar a las personas consumidoras sobre sus características específicas de calidad, y colaborar con la Administración en la promoción de sus productos.

4. Velar por el prestigio de las denominaciones de origen en el mercado, así como por el cumplimiento de este Reglamento y evitar su empleo indebido, debiendo denunciar cualquier uso incorrecto ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes, debiendo denunciar además cualquier presunto incumplimiento de la normativa vitivinícola y agroalimentaria, incluido este Reglamento, a la autoridad que en cada caso resulte competente.

5. Establecer para cada campaña los rendimientos, límites máximos de producción calificable, de transformación, y comercialización, la autorización excepcional en su caso de las formas, modalidades y condiciones de riego, o cualquier otro aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, todo ello de acuerdo con criterios de defensa y mejora de la calidad y dentro de los límites fijados por los Pliegos de Condiciones.

6. Establecer los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los vinos, vinos aromatizados y vinagres en el ámbito de sus competencias, llevar los registros de envases autorizados y de las etiquetas que se emplean en la comercialización de los productos protegidos por estas denominaciones y aprobar los mismos en lo concerniente al cumplimiento de los preceptos establecidos en este Reglamento y en la correspondiente normativa de desarrollo.

7. Llevar y mantener los registros a que hace referencia este Reglamento, autorizando las inscripciones en los mismos y asegurando el cumplimiento de los requisitos establecidos para cada uno de ellos.

8. Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos protegidos, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.

9. Gestionar y recaudar las cuotas obligatorias, derechos por prestación de servicios, fondos constituidos por acuerdos sectoriales así como cualesquiera otros que les corresponda percibir para su financiación.

10. Proponer los requisitos mínimos de control a los que debe someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los vinos, vinos aromatizados y vinagres, así como los mínimos de control necesarios para la concesión inicial y para el mantenimiento posterior de la certificación de la Denominación de Origen.

11. Colaborar con las autoridades competentes en materia de vitivinicultura y agroalimentación, en particular en el mantenimiento de los registros públicos oficiales vitivinícolas, así como con los órganos encargados del control.

12. Expedir, previo informe vinculante del Órgano de Control, los certificados de origen y de producto, precintas de garantía o cualquier otro tipo de documento justificativo de la condición de producto protegido, tanto de los vinos, vinos aromatizados y vinagres protegidos, como de las uvas y productos intermedios que de acuerdo con los Pliegos de Condiciones tengan la consideración de aptos para la elaboración de dichos vinos y vinagres.

13. El estudio de los mercados, así como la promoción genérica de sus productos protegidos, en la que deberá participar, cualquiera que sea el organismo que la patrocine, sin perjuicio de la competencia de las Administraciones Públicas correspondientes.

14. Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, tanto en España como en el extranjero, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de las Denominaciones de Origen.

15. Ejercer las facultades y funciones que le sean encomendadas y delegadas por la Consejería competente en mate-

ria de Agricultura de la Junta de Andalucía y otros organismos de la Administración.

16. Aprobar los presupuestos anuales y las cuentas generales correspondientes a su actividad.

17. Aprobar la Memoria anual de la actuación del Consejo, dando traslado de la misma a la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía.

18. Autorizar, conforme a la Reglamentación vigente y previos los controles pertinentes, la entrada en las bodegas inscritas de los productos complementarios necesarios para la elaboración de los productos protegidos.

19. Estudiar los problemas de carácter general que puedan afectar a la viticultura y a la elaboración y comercialización de los vinos, del vino naranja y de los vinagres, proponiendo a los organismos competentes su solución o los posibles asesoramiento técnicos que convenga recabar.

20. Fomentar la calidad del vino, del vino naranja y del vinagre en las fases de crianza y envejecimiento, llevando un control permanente de las existencias de cada bodega.

21. Proponer a los organismos competentes las medidas que estime necesarias para la defensa de la calidad, aplicación del Reglamento, protección de los derechos inherentes a las denominaciones de origen, así como en lo referente a su promoción y comercialización.

22. Gestionar los bienes y servicios de la titularidad de la Junta de Andalucía que esta le encomiende para el cumplimiento de las finalidades y el ejercicio de las funciones del Consejo Regulador.

23. Emitir las circulares mediante las que se informe a los inscritos de las decisiones adoptadas por el Consejo Regulador en el ejercicio de sus funciones y de conformidad con la Reglamentación vigente, siempre que estas afecten a una colectividad de individuos, así como mantener un registro público y permanente de las mismas.

Artículo 9. Composición del Consejo Regulador.

1. Los órganos del Consejo Regulador son el Pleno y la Presidencia. El Pleno estará compuesto por la persona titular de la Presidencia, la Vicepresidencia y las Vocalías. Además el Consejo Regulador contará con una persona titular de la Secretaría General, y con la plantilla necesaria para ejecutar las funciones que tiene encomendadas.

2. El Pleno del Consejo Regulador es el órgano máximo de gobierno y estará formado por:

a) Una persona titular de la Presidencia, propuesta por el Consejo Regulador y designada por la Consejería competente en materia de agricultura de la Junta de Andalucía, que tendrá voto de calidad. En el caso de que la Presidencia sea elegida de entre las Vocalías, para mantener la paridad perderá su voto de calidad, no siendo necesario cubrir su puesto de Vocal.

b) Una persona titular de la Vicepresidencia, superior autoridad del Consejo Regulador en ausencia de la Presidencia, elegida de entre las Vocalías por el Consejo Regulador y designada por la Consejería competente en materia de agricultura de la Junta de Andalucía, no pudiendo, en su caso, estar inscrito en los Registros del mismo sector que la Presidencia. La Vicepresidencia mantendrá su condición de Vocal.

c) Diez Vocalías: cinco de ellas representantes del sector vitícola (sector productor) elegidas por y entre las personas inscritas en el Registro de Viñas; y cinco de ellas representantes del sector vinícola y vinagrero (sector elaborador/comercializador): tres elegidas por y entre las personas inscritas en los restantes registros de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», una elegida por y entre las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva», y una elegida por y entre las personas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva». Todo ello sin perjuicio de lo que a este efecto se disponga en la normativa electoral de aplicación.

3. Por cada una de las Vocalías del Consejo Regulador se designará una persona suplente, elegida de la misma forma que la persona titular y perteneciente al mismo sector de la Vocalía que va a suplir.

4. Los cargos de las Vocalías serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidas una o más veces por el mismo período de tiempo.

5. En caso de cese de una Vocalía, por cualquier causa, se procederá a designar a la persona sustituta de la forma establecida, si bien el mandato de la nueva Vocalía sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

6. El plazo para la toma de posesión de las Vocalías será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

7. Causará baja cualquier miembro del Consejo Regulador que durante el período de vigencia de su cargo sea sancionado con infracción grave en materias que regula este Reglamento. Igualmente, causará baja por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas, por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen o dejar de estar vinculado al sector que represente.

8. A las reuniones del Pleno asistirá una persona representante de la Consejería competente en materia de Agricultura de la Junta de Andalucía, que deberá ser personal funcionario con especiales conocimientos de vitivinicultura, con voz pero sin voto, designada de conformidad con lo establecido en el artículo 25.5 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 15, apartado 8, de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

9. Al Pleno del Consejo Regulador corresponden específicamente las funciones 1, 2, 3, 5, 6, 10, 16, 17, 18 y 19 a las que se refiere el artículo 8, así como la aprobación de las nuevas inscripciones de bodegas en los diferentes registros.

Artículo 10. Condiciones de los vocales.

1. Las vocalías elegidas en la forma que se determina en el apartado 2, letra c), del artículo anterior, deberán estar vinculadas a los sectores que representan, bien directamente o por ser representantes de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona, natural o jurídica, inscrita en varios Registros, no podrá tener en el Consejo representación doble, una en el sector productor y otra en el sector elaborador-comercializador, ni directamente ni a través de empresas o socios de la misma.

2. La persona titular de la Presidencia del Consejo Regulador rechazará aquellas propuestas de nombramiento que recaigan en personas cuyas actividades no correspondan al sector que han de representar, debiéndose proceder en este caso a una nueva designación en la forma establecida en el presente Reglamento.

3. Las Vocalías elegidas por pertenecer en calidad de directivos a una firma inscrita cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a la persona sustituta en la forma establecida.

Artículo 11. La Presidencia.

1. Al titular de la Presidencia le corresponde:

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en la Vicepresidencia de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la discusión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

- e) Organizar el régimen interior del Consejo.
- f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.
- g) Organizar y dirigir los servicios.
- h) Informar a la Administración autonómica competente en la materia de las incidencias que en la producción y mercados se produzcan.
- i) Remitir a la Consejería competente en materia de agricultura de la Junta de Andalucía aquellos acuerdos que para cumplimiento general adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento y aquellos que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.
- j) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería competente en materia de agricultura de la Junta de Andalucía.

2. La duración del mandato de la Presidencia será de cuatro años pudiendo ser reelegida una o más veces por el mismo periodo de tiempo.

3. La Presidencia cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión de la Consejería competente en materia de agricultura de la Junta de Andalucía, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador, en el plazo de un mes, propondrá a la Consejería competente en materia de agricultura de la Junta de Andalucía una persona candidata para ocupar el puesto de la Presidencia.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en que se estudien la propuesta de la candidatura para ocupar un nuevo puesto de la Presidencia serán presididas por la persona funcionaria que designe la Consejería competente en materia de agricultura de la Junta de Andalucía.

Artículo 12. La Vicepresidencia.

1. A la Vicepresidencia le corresponde:

- a) Colaborar en las funciones de la Presidencia.
- b) Ejercer las funciones que la Presidencia expresamente le delegue.
- c) Sustituir a la Presidencia en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

2. La duración del mandato de la Vicepresidencia será la del período del mandato de las vocalías, salvo que se den algunas de las circunstancias aludidas en el apartado siguiente.

3. La vicepresidencia cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por decisión de la Consejería competente en materia de agricultura de la Junta de Andalucía, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia de la persona interesada, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador. La pérdida de la condición de Vocal conllevará su cese como titular de la Vicepresidencia.

4. Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por parte de la Consejería competente en materia de agricultura de la Junta de Andalucía, si bien el mandato de la nueva Vicepresidencia sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

Artículo 13. Reuniones del Consejo Regulador.

1. El Pleno del Consejo Regulador se reunirá cuando lo convoque la persona titular de la Presidencia, bien por propia

iniciativa o a petición de la mitad de las vocalías, siendo obligatorio celebrar sesión por lo menos una vez al trimestre.

2. Las sesiones de Pleno del Consejo Regulador se convocarán con al menos cuatro días naturales de antelación, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. En la misma sólo se podrán adoptar acuerdos relativos a los asuntos contenidos en orden del día, salvo que se encuentren presentes todos sus miembros y sea declarada la urgencia del asunto por unanimidad. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto, a juicio de la persona titular de la Presidencia, se citará a las vocalías por un medio escrito con veinticuatro horas de antelación como mínimo. En todo caso, el Pleno del Consejo Regulador quedará válidamente constituido cuando esté presente la totalidad de sus miembros y así lo acuerden por unanimidad.

3. El Consejo Regulador quedará válidamente constituido en primera convocatoria cuando estén presentes la Presidencia y al menos la mitad de las vocalías que componen el Consejo Regulador.

4. La vocalía que no pueda asistir a una sesión de Pleno del Consejo Regulador para la que haya sido convocada habrá de notificar tal circunstancia a la persona titular de la Presidencia y a la vocalía suplente correspondiente para que le sustituya.

5. Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente, que estará formada por la Presidencia, la Vicepresidencia y dos vocalías, una del Sector productor y otra del Sector elaborador, designadas por el Pleno, actuando como persona titular de la Secretaría del Consejo Regulador. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que adopte la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 14. Adopción de Acuerdos.

1. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes.

2. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo ningún asunto que no figure en el orden del día de la sesión, salvo que estén presentes todos los miembros del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto por el voto favorable de la mayoría.

3. El Acta de cada sesión, firmada por las personas asistentes a la misma, recogerá al menos: las personas asistentes, el orden del día de la sesión, las circunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones, así como el resultado de las votaciones, el contenido de los acuerdos adoptados y los votos particulares. La aprobación del Acta se llevará a cabo en la misma o en la siguiente sesión.

Artículo 15. Revisión de los acuerdos del Pleno.

1. Las decisiones que adopte el Consejo Regulador respecto a las funciones que supongan el ejercicio de potestades administrativas, en particular las enumeradas en el artículo 21, apartado 3, de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 13, apartado 3, de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, podrán ser objeto de impugnación en vía administrativa ante la Consejería competente en materia de agricultura.

2. Las decisiones del Consejo Regulador en régimen de derecho privado, podrán impugnarse ante la vía jurisdiccional competente.

Artículo 16. Personal del Consejo Regulador.

1. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador contará con el personal necesario que figurará en el presupuesto propio del Consejo.

2. El Consejo Regulador contará con una Secretaría General, cuya persona titular será designada por el Pleno a propuesta de la presidencia, y formará parte de la plantilla del Consejo desempeñando las siguientes funciones:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo, así como expedir certificaciones de los acuerdos aprobados.

c) Todos los asuntos relativos a la organización del régimen interior del Consejo.

d) Las funciones que se le encomienden por el titular de la Presidencia relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

e) La representación del Consejo Regulador, en los casos en los que la misma le sea delegada por el titular de la Presidencia.

f) Elaborar la Memoria del Consejo Regulador.

g) Emitir los Certificados de Origen a solicitud de las personas físicas o jurídicas inscritas, una vez recibidos los dictámenes del Órgano de Control y verificada la información obrante en los registros del Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador podrá contratar, para realizar trabajos puntuales, el personal necesario, o bien encargar la realización de estos a una entidad que estime competente, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

4. Para las funciones técnicas y de gestión, el Consejo Regulador contará con los servicios técnicos necesarios.

5. A todo el personal del Consejo Regulador, tanto de carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

CAPÍTULO III

Registros

Artículo 17. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros principales:

a) De la Denominación de Origen «Condado de Huelva»:

- 1.º Viñas.
- 2.º Bodegas de Elaboración de Vinos.
- 3.º Bodegas de Almacenamiento de Vinos.
- 4.º Bodegas de Crianza o Envejecimiento de Vinos.
- 5.º Bodegas de Embotellado y Envasado de Vinos.

b) De la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva»:

- 1.º Bodegas de Producción de Vinagres.
- 2.º Bodegas de Almacenamiento de Vinagres.
- 3.º Bodegas de Envejecimiento de Vinagres.
- 4.º Bodegas de Embotellado y Envasado de Vinagres.

c) De la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva»:

- 1.º Bodegas de Elaboración de Vino Naranja.
- 2.º Bodegas de Almacenamiento de Vino Naranja.
- 3.º Bodegas de Crianza de Vino Naranja.
- 4.º Bodegas de Embotellado y Envasado de Vino Naranja.

2. Adicionalmente, al objeto de facilitar la aplicación de los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador mantendrá un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

a. Imprentas autorizadas para la producción de precintas de garantía.

b. Embotelladores autorizados para el envasado de productos protegidos.

c. Industrias alimentarias autorizadas para la utilización de productos protegidos.

3. Todos los Registros del Consejo Regulador tendrán carácter público, sin perjuicio de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y habrán de ser comunicados por parte del Consejo Regulador a la Consejería competente en materia de Agricultura con la periodicidad que legalmente se establezca.

4. El Consejo Regulador denegará las inscripciones en los Registros que, de acuerdo con los informes del Órgano de Control, no se ajusten a los preceptos del correspondiente Pliego de Condiciones.

Artículo 18. Registro de Viñas.

1. En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas explotaciones vitícolas situadas en la Zona de Producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos y productos complementarios.

2. En la inscripción figurará: el nombre del titular y la naturaleza de dicha titularidad; el nombre de la viña, pago y término municipal en que está situada, tipo de suelo, superficie en producción, variedad o variedades del viñedo y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

3. Con la instancia de inscripción se acompañará un plano o croquis detallado de las parcelas objeto de las mismas y la autorización de plantación expedida por el organismo competente.

4. El Consejo Regulador llevará un registro específico para las viñas inscritas destinadas exclusivamente a la producción de uva para la elaboración de productos complementarios.

5. No se admitirá la inscripción en el Registro de Viñas de aquellas nuevas plantaciones mixtas que, según el informe del Órgano de Control, no permitan en la práctica una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.

Artículo 19. Registro de Bodegas de Elaboración de Vinos.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración de vinos se inscribirán todas aquellas instalaciones situadas en la Zona de Producción en las que se vinifique uva procedente de viñas inscritas, se fermenten los mostos y se almacenen los vinos que van posteriormente a dedicarse a la elaboración de productos protegidos.

2. En la inscripción figurará: el nombre de la bodega, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los depósitos y maquinarias, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la bodega elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

3. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

Artículo 20. Registro de Bodegas de Almacenamiento de Vinos.

1. En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, que se dediquen al almacenamiento a granel de vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará: el nombre de la bodega, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los depósitos y maquinarias, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la bodega no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

Artículo 21. Registro de Bodegas de Crianza o Envejecimiento de Vinos.

1. En el Registro de Bodegas de Crianza o Envejecimiento se inscribirán las que, radicando en la zona crianza/envejeci-

miento, deseen dedicarse a la crianza biológica, crianza oxidativa y/o envejecimiento de vinos que vayan a ser protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario o razón social si la tuviere, domicilio donde radique, así como cuantos datos de existencias, capacidad e instalaciones se precise conocer y comprobar acompañándose plano o croquis a escala.

Artículo 22. Registro de Bodegas de Embotellado y Envasado de Vinos.

1. En este Registro de Bodegas se inscribirán las Bodegas de Elaboración y/o Almacenamiento y/o Crianza o Envejecimiento que deseen dedicarse al embotellado y envasado de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario o razón social si la tuviere, domicilio donde radique, así como cuantos datos de existencias, capacidad e instalaciones se precise conocer y comprobar acompañándose plano o croquis a escala.

Artículo 23. Registro de Bodegas de Producción de Vinagre.

1. En el Registro de Bodegas de Producción de Vinagre se inscribirán aquellas bodegas que, situadas en la zona descrita en el punto C) del Pliego de Condiciones, se dediquen a la producción de vinagre apto para ser protegido por la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará: el nombre de la empresa; localidad y zona de emplazamiento; número, características y capacidad de maquinaria e instalaciones; sistema de producción y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la empresa productora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia presentando documento acreditativo del propietario.

3. Se acompañará a la petición de inscripción un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los datos y detalles de construcción e instalaciones.

Artículo 24. Registro de Bodegas de Almacenamiento de Vinagres.

1. En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen exclusivamente al almacenamiento a granel de vinagres protegidos por la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurarán todos los datos indicados en el apartado 2 del artículo anterior, acompañándose plano o croquis a escala indicado en el apartado 3 del mismo artículo.

Artículo 25. Registro de Bodegas de Envejecimiento de Vinagre.

1. En el Registro de Bodegas de Envejecimiento de Vinagre se inscribirán aquellas bodegas dedicadas al envejecimiento de vinagre.

2. En la inscripción figurarán todos los datos indicados en el apartado 2 del artículo 23, acompañándose el plano o croquis a escala indicado en el apartado 3 del mismo artículo.

Artículo 26. Registro de Bodegas de Embotellado y Envasado de Vinagre.

1. En este Registro se inscribirán las Bodegas de Producción y/o Almacenamiento y/o Envejecimiento de vinagre que deseen dedicarse al embotellado y envasado de los vinagres protegidos por la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurarán los datos a que se refiere el apartado 2 del artículo 23, acompañándose el plano o croquis a escala indicado en el apartado 3 del mismo artículo.

Artículo 27. Registro de Bodegas de Elaboración de Vino Naranja.

1. En el Registro de Bodegas de Elaboración de Vino Naranja se inscribirán aquellas bodegas que, situadas en la zona geográfica delimitada en el Pliego de Condiciones, se dediquen a la elaboración de vino naranja apto para ser protegido por la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará: el nombre de la bodega, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los depósitos y maquinarias, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la bodega elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

3. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

Artículo 28. Registro de Bodegas de Almacenamiento de Vino Naranja.

1. En el Registro de Bodegas de Almacenamiento se inscribirán todas aquellas situadas en la zona geográfica delimitada en el Pliego de Condiciones, que se dediquen al almacenamiento a granel de vino naranja protegido por la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará: el nombre de la bodega, localidad y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los depósitos y maquinarias, y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega. En el caso que la bodega no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

Artículo 29. Registro de Bodegas de Crianza o Envejecimiento de Vino Naranja.

1. En el Registro de Bodegas de Crianza o Envejecimiento se inscribirán las que, radicando en la zona geográfica delimitada en el Pliego de Condiciones, deseen dedicarse a la crianza y/o envejecimiento de vino Naranja que vaya a ser protegido por la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario o razón social si la tuviere, domicilio donde radique, así como cuantos datos de existencias, capacidad e instalaciones se precise conocer y comprobar acompañándose plano o croquis a escala.

Artículo 30. Registro de Bodegas de Embotellado y Envasado de Vino Naranja.

1. En este Registro de Bodegas se inscribirán las Bodegas de Almacenamiento y/o Crianza o Envejecimiento que deseen dedicarse al embotellado y envasado de vino protegido por la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva».

2. En la inscripción figurará el nombre del propietario o razón social si la tuviere, domicilio donde radique, así como cuantos datos de existencias, capacidad e instalaciones se precise conocer y comprobar acompañándose plano o croquis a escala.

Artículo 31. Inscripciones múltiples.

Las personas físicas o jurídicas que sean titulares de dos o más inscripciones en los registros vendrán obligadas al cumplimiento de las condiciones que establece este Reglamento para todas y cada una de las inscripciones de las que sean titulares, sin perjuicio del tratamiento como grupo bodeguero, a los efectos que se establezcan en los procedimientos del Consejo Regulador. Dicho tratamiento de grupo se extenderá a las personas físicas y jurídicas que se encuentren vinculadas legalmente, lo cual habrá de ser acreditado documentalmente en la forma en que estipule el Consejo Regulador.

Artículo 32. Vigencia de los registros.

1. La inscripción en cualquiera de los Registros tendrá un periodo de vigencia de cinco años, al término de los cuales deberá ser renovada para un periodo de igual duración, previa petición de las personas interesadas, en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Las personas inscritas deberán comunicar al Consejo cualquier variación sustancial que afecte a los datos suministrados en la inscripción cuando ésta se produzca. El Órgano de Control y Certificación podrá efectuar las inspecciones necesarias para comprobar la veracidad de los datos registrales.

3. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Reglamento y estar al día en el pago de las cuotas correspondientes.

CAPÍTULO IV

Derechos y obligaciones

Artículo 33. Derecho al uso de las Denominaciones de Origen.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que estén inscritas en alguno de los Registros indicados en el artículo 17 podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados, elaborar, criar o envejecer vinos con derecho a las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vino Naranja del Condado de Huelva», así como, producir y envejecer, vinagres con derecho a la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva».

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Condado de Huelva» a los vinos procedentes de Bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido producidos, elaborados y criados o envejecidos, en su caso, conforme a las normas exigidas por el respectivo Pliego de Condiciones y que reúnan las condiciones organolépticas y analíticas establecidas en el mismo.

3. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva» a los vinos aromatizados procedentes de Bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido criados o envejecidos, en su caso, conforme a las normas exigidas por el respectivo Pliego de Condiciones y que reúnan las condiciones organolépticas y analíticas establecidas en el mismo.

4. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva» a los vinagres procedentes de Bodegas inscritas en los Registros correspondientes que hayan sido producidos y/o envejecidos, en su caso, conforme a las normas exigidas por el respectivo Pliego de Condiciones y que reúnan las condiciones organolépticas y analíticas establecidas en el mismo.

5. El derecho al uso de las Denominaciones de Origen y nombres protegidos en la publicidad, documentación, etiquetas o cualquier otro elemento de la presentación de los productos es exclusivo de las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros correspondientes del Consejo Regulador.

6. Por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas físicas o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias, dicte el Consejo Regulador, así como a satisfacer las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que les correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

7. Los vinos y vinagres procedentes de Bodegas inscritas en el registro previsto en el artículo 17 que se expidan directamente al mercado para el consumo podrán consignar en su documentación y etiquetado el nombre del término municipal del que procedan siempre que cumplan con los preceptos establecidos en los Pliegos de Condiciones de las Denominación

de Origen «Condado de Huelva», «Vino Naranja del Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva». El uso de los nombres de los tipos de vinos y vinagres, y del vino naranja, descritos en los citados Pliego de Condiciones por parte de estas bodegas sólo podrá realizarse previa autorización del Consejo Regulador y siempre y cuando los productos comercializados y las bodegas cumplan las exigencias establecidas en el correspondiente Pliego de Condiciones.

Artículo 34. Uso de productos complementarios.

1. La entrada en las bodegas inscritas de los productos complementarios habrá de ser autorizada por el Consejo Regulador, que establecerá los procedimientos específicos de control para el uso de cada uno de ellos en la elaboración de los productos protegidos.

2. Los productos complementarios que tengan su origen en los viñedos inscritos tendrán preferencia de uso sobre los que legalmente puedan provenir de fuera de la Zona de Producción.

Artículo 35. Coexistencia con productos vínicos no protegidos.

El Consejo Regulador establecerá las condiciones mínimas del sistema a aplicar para garantizar la correcta separación de los productos protegidos de aquellos otros productos que no correspondan a las Denominaciones de Origen y que se encuentren en las instalaciones inscritas para su almacenamiento, elaboración, envasado y/o comercialización, de manera que éstos queden perfectamente delimitados y se evite cualquier tipo de adulteración, mixtificación o degradación de los productos protegidos.

Artículo 36. Nombres comerciales.

Las bodegas inscritas en los Registros podrán utilizar para las partidas de vino que expidan desde sus bodegas el nombre con el que figuran inscritos o, en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizados por sus propietarios, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

a) Haber solicitado la anotación de dicho nombre comercial o nombres comerciales en el registro correspondiente del Consejo Regulador, con los comprobantes que éste exija, haciendo manifestación expresa de que se responsabiliza de cuanto concierne al uso de dicho nombre o nombres en productos protegidos por la Denominación.

b) Ser utilizado exclusivamente por la bodega que solicita su anotación.

Artículo 37. Etiquetado.

1. El etiquetado de los vinos, vinos aromatizados y vinagres, tanto en lo que respecta a las menciones obligatorias como a las facultativas, habrá de ajustarse a lo establecido en los Pliegos de Condiciones y demás normativa de aplicación. Adicionalmente, el Consejo Regulador, en el ámbito de sus competencias, podrá establecer requisitos más específicos que deban cumplir las etiquetas de los vinos y vinagres, siempre que sean objetivos, no discriminatorios y compatibles con la normativa comunitaria, y que deberán contar con la aprobación de la Consejería competente en materia de Agricultura.

2. Para el vinagre, de forma facultativa, se podrá hacer alusión en el etiquetado al tipo de vino certificado por la Denominación de Origen «Condado de Huelva» que se utilice en el proceso de producción y/o envejecimiento, siempre que se haga de forma compatible con la normativa comunitaria.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas y registradas en el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la autorización y registro de aquellas etiquetas que incumplan con los preceptos contenidos en este Reglamento o en la normativa más específica sobre etiquetado que desarrolle el Consejo Regulador, así como aquellas que por causas ob-

jetivas puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá igualmente ser anulada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la bodega propietaria de la misma.

4. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos y vinagres para el consumo, éstos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contra-etiquetas numeradas, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

5. Será obligatoria en el etiquetado la consignación de la añada en los Vinagres Viejos Condado de Huelva, tipo Añada.

Artículo 38. Certificación de Origen.

1. La precinta de origen o sello numerado, de carácter obligatorio cualquiera que sea el tipo de envase en el que se expidan al consumo los productos protegidos, tienen el carácter de certificación de origen. De conformidad con la legislación vigente, idéntico efecto surte el sellado por el Consejo Regulador de la documentación de acompañamiento de las partidas expedidas o el sellado de dicha documentación por los propios operadores autorizados (auto-certificación), en los casos previstos legalmente. Las bodegas inscritas podrán además solicitar del Consejo Regulador la emisión de certificaciones de origen específicas para partidas concretas.

2. El Consejo Regulador propondrá a la Consejería competente en materia de Agricultura que autorice el sistema de auto-certificación de origen previsto legalmente, siempre que la bodega solicitante esté al día en el cumplimiento de todas sus obligaciones con el Consejo Regulador, incluidos los pagos de las cuotas de pertenencia y otros derechos obligatorios que le correspondan, tanto de carácter general como los adicionales por prestación de servicios especiales.

Artículo 39. Empresas auxiliares e industrias alimentarias.

1. Al objeto de facilitar la aplicación de los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento, el Consejo Regulador mantendrá un listado actualizado de los operadores autorizados para la realización de las siguientes actividades:

a) Imprentas Autorizadas para la producción de precintas de garantía. Son aquellas empresas de artes gráficas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, impriman contraetiquetas de productos protegidos en las que se inserte el logotipo y numeración que acreditan la protección de las Denominaciones de Origen, o bien precintas o sellos distintivos para los productos protegidos.

b) Embotelladores Autorizados para envasar productos protegidos. Son aquellas empresas embotelladoras que, sin ser bodegas inscritas en los registros de bodegas, cuentan con la autorización del Consejo Regulador para el envasado de productos protegidos.

c) Industrias Alimentarias Autorizadas para utilizar productos protegidos. Son aquellas empresas que, contando con la autorización del Consejo Regulador, utilizan productos protegidos suministrados a granel por una bodega inscrita en los registros para la elaboración de alimentos o bebidas, pudiéndolo hacer constar en el correspondiente etiquetado.

2. En el listado figurará: el nombre de la empresa, localidad y zona de emplazamiento, así como la naturaleza de su actividad principal.

3. Los operadores autorizados deberán acreditar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de un Sistema de Gestión de la Calidad que cubra los procesos que en cada caso afecten al uso de los productos protegidos y al cumplimiento de lo establecido en los Pliegos de Condiciones.

Artículo 40. Embotellado de productos protegidos.

El embotellado de productos protegidos deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas o en su defecto en las ins-

talaciones de embotelladores debidamente autorizados por el Consejo Regulador conforme a lo establecido en el artículo 39.1.2.

Artículo 41. Comercialización de productos protegidos para su uso en la industria alimentaria.

1. La comercialización a granel de vino, vino naranja y vinagre podrá llevarse a cabo para su uso como ingrediente en la industria alimentaria, y se realizará en envases debidamente provistos de los sellos o precintas de garantía en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Si fuese necesario realizar el trasvase del vino, vino naranja o vinagre en el trayecto desde la bodega de origen a su destino, el Consejo Regulador dará las normas para efectuarlo, con objeto de que en todo caso quede garantizada la autenticidad del producto.

3. En ningún caso podrán reexpedirse estos productos protegidos a otras instalaciones distintas a las autorizadas por el Consejo Regulador, debiendo ser su destino final las industrias alimentarias debidamente autorizadas conforme a lo establecido en el artículo 39.1.3.

4. Para garantizar el adecuado uso de los productos protegidos que se expidan a granel, el Consejo Regulador adoptará las medidas de control que estime pertinentes, viniendo las bodegas expendedoras obligadas a satisfacer los derechos que por la prestación de estos servicios se establezcan. En el caso de las partidas a granel con destino fuera de la Unión Europea, las condiciones recogidas en los puntos 1, 2 y 3 deberán quedar recogidas en la correspondiente documentación comercial de la bodega expeditora.

Artículo 42. Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los productos protegidos, las personas físicas o jurídicas titulares de las viñas y bodegas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Todas las firmas inscritas en el Registro indicado en el apartado 1, a) 1º, del artículo 17 presentarán, una vez terminada la recolección y, en todo caso, antes del 10 de diciembre de cada año, declaración de la cosecha obtenida en cada uno de los viñedos inscritos, indicando el destino de la uva, y, en caso de venta, el nombre del comprador. Si se producen de uvas de distintas variedades, deberán declarar la cantidad obtenida de cada una de ellas.

b) Todas las firmas inscritas en el Registro indicado en el apartado 1, a) 2º, 1.1.b) del artículo 17 deberán declarar, antes del 10 de diciembre, la cantidad de mosto y vino obtenido, diferenciando en los diversos tipos que elabore, debiendo consignar la procedencia de la uva y del vino utilizado, indicando comprador y cantidad. En tanto tenga existencias, deberá declarar mensualmente las ventas efectuadas.

c) Las firmas inscritas en los demás Registros del artículo 17 de este Reglamento, presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos y vinagres adquiridos.

2. De conformidad con lo previsto en el artículo 21.2.g) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y el artículo 13.2 h) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, las declaraciones tienen efecto meramente estadístico, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

CAPÍTULO V

Financiación y régimen contable

Artículo 43. Financiación del Consejo Regulador.

1. La financiación de las obligaciones ordinarias del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

a) La cantidad recaudada de las cuotas obligatorias que deben abonar las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas voluntariamente en alguno de sus Registros:

- Cuota inicial de inscripción.
- Cuota anual por hectárea de viñedo inscrito.
- Cuota anual de Bodega inscrita.

b) La cantidad recaudada en concepto de derechos por la prestación de servicios que obtenga en el ejercicio de sus actividades. Se establecen a este efecto:

- Derechos por prestación de servicios relacionados con la gestión de las Denominaciones de Origen y el uso de las mismas por los inscritos, relativos al coste de las precintas retiradas y otros documentos justificativos expedidos por el Consejo Regulador relacionados con el uso de las Denominaciones de Origen.

- Derechos por prestación de otros servicios.

c) Derechos por prestación de servicios para la verificación de la conformidad con el Pliego de Condiciones para la calificación de uva, de vinos, de vino naranja y de vinagres, destinados a la financiación del Órgano de Control. Las tarifas de estos derechos se establecerán en función de la extensión del viñedo inscrito en el caso de los titulares inscritos en el registro del artículo 18 de este Reglamento, y en función de la importancia de las instalaciones, o bien de los días de auditoría requeridos, para los titulares inscritos en el resto de registros del Consejo Regulador. Dichas tarifas serán aprobadas anualmente por el Pleno, y corresponderán a los servicios siguientes:

- Auditoría previa para la inscripción del operador, destinada a comprobar que los viñedos o instalaciones son conformes con el Pliego de Condiciones correspondiente.
- Auditorías periódicas e inspecciones para revisar el cumplimiento del Pliego de Condiciones.
- Emisión de informes de certificación conforme a la norma UNE-EN 45011 o norma que la sustituya.
- Análisis, informes y otros servicios.

d) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos, rentas e incrementos del mismo.

e) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

f) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor. Cualesquiera otros que les puedan ser atribuidos por Ley, en virtud de convenio o por cualquier otro procedimiento de conformidad con el ordenamiento jurídico.

- g) Cualesquiera otros que les corresponda percibir.

El Pleno aprobará anualmente las bases para el establecimiento de las cuotas correspondientes a cada uno de los registros, así como el importe de los derechos por prestación de servicios correspondientes a las actividades habituales del Consejo Regulador a las personas físicas o jurídicas inscritas.

2. En caso de impago, las cuotas de pertenencia y los derechos por prestación de servicios del Consejo Regulador serán exigibles por la vía de apremio, a través de la Consejería competente en materia de Agricultura.

Artículo 44. Régimen contable.

El Consejo Regulador llevará una contabilidad ordenada y adecuada a su actividad, que se registrará por los principios de veracidad, claridad, exactitud, responsabilidad y publicidad, estando sometida al control y a la fiscalización de la Cámara de Cuentas de Andalucía, así como de la Intervención General de la Junta de Andalucía. En el presupuesto anual se distinguirán los ingresos y gastos correspondientes a la financiación propia del Órgano de Control.

CAPÍTULO VI

Sistema de control

Artículo 45. El Órgano de Control.

1. De conformidad con lo establecido en el Título II, Capítulo V, de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y Título V,

Capítulo II, de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, las labores de control y certificación las llevará a cabo el Consejo Regulador a través de un Órgano de Control de las denominaciones, autorizado por la Consejería competente en materia de Agricultura y cuya actuación se realizará de forma separada de la gestión de las Denominaciones de Origen.

2. La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, será efectuado por el órgano de control propio que realizará tanto las funciones de control como las de certificación en el ámbito de las Denominaciones de Origen, para lo que deberá estar acreditado en el cumplimiento de la norma EN 45011, o norma que las sustituya, sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto, así como estar autorizado expresamente por la Consejería competente en materia agraria. No obstante la verificación del cumplimiento de los Pliegos de Condiciones podrá ser llevada a cabo de conformidad con el artículo 28.1 b) de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, hasta que se cumplan las condiciones de acreditación establecidas.

Artículo 46. Principios de Organización.

1. El órgano de control dependerá del Pleno estando, en cualquier caso, sus tareas separadas de las tareas de gestión y actuando de manera imparcial y sin ningún tipo de conflicto de intereses y con financiación propia para el desarrollo de sus tareas.

2. La actuación del órgano de control se desarrollará de manera separada de la gestión de las denominaciones de origen, quedando claramente diferenciado en el organigrama del Consejo Regulador, y ejerciendo sus funciones con independencia de los órganos de gobierno, si bien podrá ser auxiliado por el personal administrativo del Consejo Regulador, siempre de manera imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

Artículo 47. Composición.

El órgano de control contará con la figura de un Director de Certificación, y con los veedores necesarios, designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria, así como un Comité Consultivo, que actuará velando por la independencia e imparcialidad en las decisiones de certificación.

Artículo 48. Funciones.

1. Corresponde al Órgano de Control:

a) Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización, tanto durante la producción de la uva y la elaboración del vino, como en el momento del envasado o después de esta operación.

b) Emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros, como resultado de la auditoría previa.

c) Certificación de los operadores, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

d) Comunicar a la Consejería competente en materia de agricultura cualquier infracción o sospecha de infracción que se detecte en el desarrollo de sus funciones de control.

2. El órgano de control, siempre que sea de conformidad con la legislación vigente, podrá extender su actividad de control a otras denominaciones de calidad diferenciada, actuando en estos casos como organismo independiente de control. Para ello, el Consejo Regulador deberá, previo acuerdo del Pleno, solicitar la conformidad de la Consejería competente en materia agraria, que evaluará si dicha actividad es compatible con la naturaleza y fines del Consejo Regulador, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos legales exigidos para obtener su autorización como entidad de certificación.

Artículo 49. Director de Certificación.

Corresponde al Director de Certificación la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de

los operadores en los registros, así como la certificación de éstos conforme a la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

Artículo 50. Los Veedores.

Los veedores tendrán atribuciones inspectoras sobre los operadores inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador y sobre los productos amparados por las Denominaciones de Origen, teniendo a estos efectos las mismas atribuciones que los inspectores de las Administraciones Públicas, a excepción de las propias de los agentes de la autoridad.

Artículo 51. El Comité Consultivo.

Se constituirá un Comité Consultivo encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de certificación, asegurando la adecuada imparcialidad en la evaluación de la conformidad, con la participación de todos los intereses implicados. Su composición y funcionamiento se definirá en el Manual de Calidad y procedimientos del órgano de control del Consejo Regulador.

Artículo 52. Evaluación de la Administración.

1. La Consejería competente en materia agraria, en el ejercicio de sus funciones de tutela sobre el Consejo Regulador, llevará a cabo la evaluación de la sistemática de calidad implantada por el Órgano de Control, y en todo caso podrá efectuar aquellos controles que considere convenientes, tanto a los operadores inscritos como al Órgano de Control.

2. Los controles realizados por el Órgano de Control lo serán sin perjuicio de los que pudiera realizar la Consejería competente en materia agraria.

Artículo 53. Elección del sistema de control.

1. La elección del sistema de control, así como los cambios en el sistema de control elegido, se realizarán mediante acuerdo del Pleno.

2. El sistema de control elegido se comunicará a la Consejería competente en materia agraria, con objeto de su aprobación si procede.

3. La Consejería competente en materia agraria establecerá el mecanismo adecuado para dar publicidad al sistema de control elegido.

Artículo 54. Descalificaciones.

1. No tendrán derecho a la protección los productos, la uva, el mosto, el vino, el vino naranja o el vinagre amparado que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos del Pliego de Condiciones o los preceptos de elaboración señalados por la legislación vigente, lo que llevará consigo la pérdida del uso de la Denominación de Origen o de la posibilidad de uso de la misma en caso de productos no definitivamente elaborados. Asimismo se considerará sin derecho a protección cualquier producto obtenido por mezcla con otro previamente descalificado.

2. La descalificación de los productos podrá ser realizada en cualquier fase de producción, elaboración, crianza/envejecimiento o comercialización. Los productos descalificados deberán permanecer en envases independientes y debidamente rotulados.

3. Se podrá anular la descalificación de un producto, una vez desaparecidas las circunstancias que la motivaron.

Artículo 55. Comité de Cata.

1. Se establecerá un Comité de Cata de los vinos, del vino naranja y de los vinagres, formado al menos por tres expertos independientes y un delegado de la persona titular de la Presidencia del Consejo, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los vinos o vinagres que sean destinados al mer-

cado tanto nacional como extranjero, pudiendo contar este Comité con los asesoramientos técnicos que estime necesarios.

2. El Órgano de Control, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda en el ejercicio de sus funciones de evaluación de la conformidad. Las decisiones del Órgano de Control podrán ser objeto de reclamación por parte de los interesados, dentro de los diez días siguientes a la notificación, pudiendo en este plazo examinar las actuaciones y alegar cuanto a su derecho convenga.

CAPÍTULO VII

Régimen sancionador

Artículo 56. Régimen sancionador.

Las obligaciones de las personas interesadas, las facultades de inspección y todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se atenderán a lo dispuesto en el Título III de la Ley 10/2007, de la Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, específicamente en cuanto a la tipificación de las infracciones, en sus artículos 44, 45 y 46, y en el Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, específicamente en cuanto a las infracciones, en sus artículos 42, 43 y 44.

Artículo 57. Falta de presentación de declaraciones.

1. El incumplimiento de las prescripciones contenidas en el artículo 42 llevará aparejada, en tanto no se subsane, la imposibilidad de obtener certificaciones de origen o de producto, precintas, sellado de facturas, pases de bodega a bodega y cuanta documentación se expida por el Consejo Regulador. Estas imposibilidades a que se alude quedarán automáticamente sin efecto una vez presentadas las declaraciones correspondientes, con independencia de las acciones o actuaciones a que hubiera lugar.

2. Las declaraciones a que se refiere el citado artículo 42 tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que en forma numérica, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 58. Pérdida del uso de las Denominaciones de Origen.

En cumplimiento del artículo 48 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, y artículo 46.5 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, aquellas personas físicas o jurídicas inscritas que incumplan de forma grave los preceptos de este Reglamento podrán perder temporal o definitivamente el uso de las Denominaciones de Origen, como consecuencia de la imposición de una sanción accesoria por incurrir en infracciones tipificadas como muy graves según el artículo 46 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre y artículos 43 y 44 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

ANEXO II

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

A) NOMBRE PROTEGIDO

El nombre de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Condado de Huelva», para los vinos elaborados a partir de variedades blancas: Joven, Condado de Huelva, Tradicional, Condado Pálido, Condado Viejo, Pale Dry, Pale Cream, Medium, Cream, Pedro Ximénez, Moscatel, Dulce y Mistela; y para los vinos elaborados a partir de variedades tintas: Joven, Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva.

Término tradicional equivalente: «Denominación de Origen», según la Ley 10/2007, de Protección del Origen y la

Calidad de los Vinos de Andalucía. Protegida desde 1933, en virtud del Estatuto del Vino, siendo aprobado su reglamento inicial en el año 1963.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS

Categoría vitícola de los productos: Vinos y Vinos de licor.

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

- Vinos blancos y tintos, entre los que se encuentran los tipos siguientes: Joven, tanto para los vinos de variedades blancas como tintas, Condado de Huelva, Tradicional, Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva.

- Vinos generosos, entre los que se encuentran los tipos Condado Pálido y Condado Viejo.

- Vinos generosos de licor, entre los que se encuentran los tipos Pale Dry, Pale Cream, Medium, Cream, Pedro Ximénez, Dulce y Moscatel.

- Vinos de licor dulces, con una graduación alcohólica adquirida comprendida entre los 15% a 22% vol. y con un contenido en azúcares reductores superior a 45 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Mistela.

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 DE VARIEDADES BLANCAS		
Tipo de Vino	Alcohol Adquirido (% vol.)	Azúcares Reductores (g/l)
Joven	10-12,5	<5
Condado de Huelva*	10-14,5	<45
Tradicional	10-14,5	<5
Condado Pálido	15-17	<5
Condado Viejo	17-22	<5**
Pale Dry	15-22	5-45
Pale Cream	15-22	45-115
Médium	15-22	5-115
Cream	15-22	115-140
Pedro Ximénez	15-22	>150
Dulce	15-22	>150
Moscatel	15-22	>150
Mistela	15-22	>150
VINOS DE VARIEDADES TINTAS		
Tipo de Vino	Alcohol Adquirido (% vol.)	Azúcares Reductores (g/l)
Joven	11-14	<5
Roble	11-14	<5
Crianza	11-14	<5
Reserva	12-14,5	<5
Gran Reserva	12-14,5	<5

* El tipo de vino «Condado de Huelva», dependiendo del contenido en azúcar, puede 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; o «semidulce», si es superior a 12 gramos por litro e inferior a 45 gramos por litro.

** El tipo de vino «Condado Viejo», 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. De variedades blancas:

- Joven: Vino de color pajizo brillante, con tonalidades verdosas, limpio. Aroma frutal y a hierbas silvestres. En boca seco, fresco y afrutado.

- Condado de Huelva: Vino de color amarillo, limpio y brillante. De aroma a fruta fresca e hierbas verdes. En boca frutoso y sabroso. Dependiendo del contenido en azúcares, en boca puede ser seco, semisecco o semidulce.

- Tradicional: Color amarillo brillante. Aromas a frutas escarchadas. Potente en boca con retronasal intenso.

- Condado Pálido: Color amarillo pálido a dorado. Aroma punzante característico de su crianza bajo velo de flor, con aroma salino característico de intensidad media. En boca potente, sabroso y seco.

- Condado Viejo: Color de ámbar a caoba. Aroma potente con recuerdo a almendra tostada. En boca amargoso y concentrado de gran intensidad.

- 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. Aromas a frutos secos con toques silvestres. En boca dulce con matices a solera.

- Médium: Vino de color ámbar a caoba claro. Aroma a fruta escarchada. Untuoso en boca y sabor entre abocado y dulce.

- Cream: Color yodo con borde ambarino. Aroma a frutos secos y notas cocidas. Dulce y con cierto regusto amargoso en boca.

- Pedro Ximénez: Color oro viejo. Aroma complejo, elegante, caramelo tostado. En boca concentrado, muy dulce y untuoso.

- Dulce: Color caoba, de aspecto denso. Aromas a pasificación. Untuoso en el paladar.

- Moscatel: Color caoba oscuro. Aroma varietal con matices a fruta escarchada. En boca es sabroso, dulce y concentrado.

- Mistela: Color oro viejo, borde ambarino. Aroma a fruta macerada. Boca cremosa, con matices de solera.

B.2.1. De variedades tintas:

- Joven: Color cereza, con borde granate. Aroma de intensidad media especiado. En boca sabroso, frutoso.

- Roble: Color cereza brillante. Aroma a especias dulces, expresivo. En boca equilibrado, taninos maduros.

- Crianza: Color cereza, borde granate. Aroma potente, fruta madura. En boca carnoso y concentrado.

- 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.

Las características organolépticas definidas anteriormente para cada tipo de vinos se verificarán mediante un Comité de Cata.

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 mosto 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 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.

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.

b) 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 en botas o bocoyes de madera de roble debidamente envinadas, con capacidad máxima de 650 litros, durante un período de tiempo mínimo de tres años para generosos y dos años para generosos de licor. Como indicador de calidad de la crianza dinámica, 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.

2. Los vinos tintos 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, 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 fisicoquímicas debido a un proceso de envejecimiento concreto, que habrá que ajustarse a las siguientes normas establecidas:

1.º Para la indicación «Reserva» se establece un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, con un período mínimo de envejecimiento de doce 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» se establece un período 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 período.

3. 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.4. Productos complementarios.

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

- Alcohol de vino, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre, en su Anexo XI ter, punto 3, letra f).

- Mosto Concentrado Rectificado, tal y como aparece definido en el Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre, en su Anexo XI ter, punto 14.

- Vino de Color. Mezcla de vino con arrope, definido éste como el producto obtenido de la cocción del mosto de uva fresca mediante la acción del fuego directo.

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

D) ZONA GEOGRÁFICA

D.1. Zona de producción.

La zona de producción 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.

D.2. Zona de crianza y envejecimiento.

La zona de crianza y envejecimiento de los vinos definidos en el punto B de este Pliego de Condiciones 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.

E) RENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN, MÁXIMO POR HECTÁREA

1. La producción máxima por hectárea será de 12.000 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 protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades: Zalema, Palomino Fino, Listán, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Colombar, Sauvignon Blanc y Chardonnay. De ellas se considera principal la variedad Zalema.

2. La elaboración de los vinos tintos 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 1933, 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 mas 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) REQUISITOS APLICABLES POR EL CONSEJO REGULADOR

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:

- De Viñas.
- De Bodegas de Elaboración de Vinos.
- De Bodegas de Almacenamiento de Vinos.
- De Bodegas de Crianza o Envejecimiento de Vinos.
- 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:

- Formas libres: «Poda en vaso».
- 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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», el tipo de vino al que corresponde según el apartado B.1, además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable. Asimismo, opcionalmente podrá figurar la indicación de la unidad geográfica mayor «Andalucía», el símbolo comunitario de DOP y otras menciones facultativas.

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.

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 podrán ser amparados por la Denominación de Origen.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto, es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, centro directivo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla, Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.
e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinos-con-denominacion-de-origen.html>.

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.

ANEXO III

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.): «Vinagre del Condado de Huelva».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1. Definición.

El «Vinagre del Condado de Huelva» es un vinagre de vino, procedente de la fermentación acética de un vino certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

B.2. Materia prima. El vino.

Para la elaboración del vinagre, la materia prima será un vino blanco o generoso de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», cuya zona de producción coincide exactamente con la zona geográfica de la DOP «Vinagre del Condado de Huelva». Por tanto dicho vino utilizado proviene exclusivamente del área geográfica definida del vinagre.

B.3. Características de los Vinagres.

1. Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres protegidos deberán estar incluidos dentro de los siguientes límites:

- Acidez total mínima en acético de 70 g/l.
- El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético.
- Contenido de cenizas comprendido entre un 1 g/l hasta un máximo de 7 g/l.
- El contenido de acetoína no será inferior a 100 mg/l.
- El contenido de prolina no será inferior a 300 mg/l.

2. Las cantidades máximas de los componentes que se indican a continuación serán las siguientes:

- Mercurio: 0,05 ppm.
- Arsénico: 0,5 ppm.
- Plomo: 0,5 ppm.
- Contenido de Cobre y Zinc: 10 mg/l.
- Hierro: 10 mg/l.
- Sulfato: 2 g/l, expresados en sulfato potásico.
- Cloruros: 1 g/l, expresado en cloruro sódico.

3. En cuanto a su caracterización cromática, realizada por colorimetría de transmisión, se respetarán los siguientes índices:

- El valor máximo de claridad (L*), será 93%.
- La intensidad del color medida por el croma (C ab) será superior a 20 unidades.

B.4 Tipos de Vinagre.

B.4.1. Vinagre Condado de Huelva.

Vinagre procedente de la fermentación acética de un vino certificado de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», con un residual en alcohol de procedencia del vino utilizado no superior al 0,5% vol.

- Análisis organoléptico.

Vista: Color de amarillo pálido a ámbar de intensidad ligera, adecuado para un vinagre del Condado de Huelva.

Nariz: Aromas acéticos con ligeras notas de vino.

Boca: Sabor vinoso suave, equilibrado en acidez. Final de boca largo con recuerdos de manzana, originarios de la variedad Zalema.

B.4.2. Vinagre Viejo Condado de Huelva.

«Vinagre del Condado de Huelva» envejecido en botas o bocoyes de roble, enriquecido con vinos generosos y generosos de licor de la Denominación de Origen Condado de Huelva, con un residual de alcohol, procedentes de estos vinos, no superior al 3% vol.

Dependiendo del tipo de envejecimiento y el tiempo se distinguen tres subtipos.

- Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera.

Es un «Vinagre del Condado de Huelva» envejecido por el tradicional método de criaderas y soleras, durante un periodo de tiempo no inferior a seis meses.

- Análisis organoléptico.

Vista: Color ámbar con tonos caobas, intensidad media.

Nariz: Aromas acéticos con notas a frutos secos.

Boca: Sabor vinoso, amplio y equilibrado en boca.

- Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva.

Es un «Vinagre del Condado de Huelva» envejecido por el tradicional método de criaderas y soleras, durante un periodo de tiempo no inferior a dos años.

- Análisis organoléptico.

Vista: Color caoba con reflejos ambarinos e intensidad muy alta.

Nariz: Aroma agresivo con intensidad acética alta, notas de vino añejo Condado de Huelva, recuerdos a vainilla, higos secos y pasas.

Boca: Sabor secante y muy ácido en boca.

- Vinagre Viejo Condado de Huelva Añada.

Es un «Vinagre del Condado de Huelva» de envejecimiento estático en madera durante un periodo de tiempo no inferior a tres años.

- Análisis organoléptico.

Vista: Color caoba intenso, refleja el cuerpo sedoso que posee, intensidad fuerte.

Nariz: Aromas acéticos fuertes, con notas de vinos generosos, con recuerdos a la madera de roble que los cobija.

Boca: Amplio, ácido, con un rico equilibrio en boca y postgusto largo e intenso. Recuerda a frutos secos y especias.

C) ZONA GEOGRÁFICA

Los términos municipales acogidos a la D.O. «Vinagre del Condado de Huelva» son 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, extendiéndose por la llanura del bajo Guadalquivir lindando con el Parque Nacional de Doñana.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

D.1. Declaraciones.

Con objeto de poder controlar el origen, la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y

cuanto sea necesario para poder certificar a los vinagres, las personas físicas o jurídicas titulares de las bodegas vendrán obligadas a presentar las siguientes declaraciones:

a) Las firmas inscritas en los diferentes Registros de esta Denominación de Origen, presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de productos habidos en el mes anterior, indicando la procedencia de los vinos y vinagres adquiridos. En todo caso se distinguirán los diferentes tipos de vino y vinagre.

b) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas cumplimentarán, además, los formularios que con carácter particular establezca el Consejo Regulador, o bien los que con carácter general pueda establecer la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, sobre producción, existencia de almacenes, comercialización y además aspectos tendentes al control del cumplimiento de las prescripciones del Pliego.

Las citadas declaraciones tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que datos numéricos, sin referencia alguna de carácter individual.

D.2. Libro de movimientos.

Todas las firmas inscritas en algún registro de la Denominación de Origen, estarán obligadas a llevar el «Libro de entradas, salidas y existencias» estando los citados libros a disposición del Consejo Regulador al objeto de verificar los apuntes realizados y contrastarlos con las declaraciones presentadas en el Consejo Regulador.

Las firmas inscritas en el «Registro de Envasado y Embotellado», estarán obligadas, además de lo descrito en el párrafo anterior, a llevar el «Libro de Envasado y Embotellado» que el Consejo Regulador ha diseñado para controlar los litros envasados con destino a comercialización.

Los elementos que prueban que el vinagre es originario de la zona, son los propios controles que realiza el Consejo Regulador sobre la producción a partir de vinos certificados así como entradas de vinagres de otras bodegas amparadas y comercialización de los mismos, todo documentado y reflejado en libros diseñados por el Consejo Regulador, al objeto de verificar todos los posibles movimientos propios de nuestros asociados.

D.3. Certificación de un lote.

Para que el inscrito pueda optar a la certificación de producto terminado deberá tener un registro de todos los pasos que ha realizado hasta la obtención del vinagre.

La materia prima, el vino, deberá estar certificado por el Consejo Regulador Condado de Huelva y registrada en el «Libro de entrada y salidas» descritos anteriormente.

Una vez realizadas las transformaciones de vino a vinagre, deberán registrarse las cantidades nominales de vinagre producido con la acidez volátil generada, acumulándose estas cantidades a las existencias anteriores de la bodega.

Antes del envasado o venta del citado vinagre, la bodega debe avisar a los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, quienes procederán a la realización de tomas de muestras de los parámetros que se detallan el punto B.3) del presente Pliego.

Una vez analizadas las tomas de muestras, si procede, se autoriza la venta o envasado, se realiza la entrega de las precintas de garantía y se certifica el lote muestreado.

Una vez puesto el vinagre en el mercado, el Consejo Regulador efectuará el seguimiento de los lotes que se estime oportuno, tomando muestras en establecimientos, y recogiendo información externa del producto.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

E.1. Vinagre Condado de Huelva.

El método industrial utilizado en nuestra Denominación de Origen (Fermentación sumergida, o rápida), se basa en la

presencia del cultivo bacteriano en el vino para acetificar, que se satura constantemente de aire finamente subdividido. La fermentación acética se puede iniciar por un cultivo puro de acetobacterias, o bien con una parte alícuota de vinagre de fermentación.

En primer lugar, se recibe el vino blanco o generoso de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» destinado a ser transformado como vinagre en depósitos expresamente previstos para ello, de forma que la calidad del vino blanco o generoso no sea alterada.

Para que las bacterias del vinagre, del género «Acetobacter», puedan realizar el proceso de fermentación acética sin problemas y se obtenga un vinagre de calidad que no acuse alteraciones a corto o largo plazo, se debe tener en cuenta una serie de condiciones como la temperatura, debiendo estar esta comprendida en el intervalo de 28-33 °C, y la aireación, no debiendo olvidar el carácter aeróbico de las bacterias acéticas, tanto en la cantidad como en la calidad del aire, ya que las bacterias acéticas son sensibles a los contaminantes del aire.

Una vez introducida la masa líquida en el fermentador, el aire es dispersado de forma homogénea en toda la masa líquida en forma de burbujas tan pequeñas como sea posible, ya que la superficie total de transferencia de oxígeno es superior al disminuir el diámetro de las burbujas, dependiendo de esta velocidad de transferencia la producción de ácido acético, siendo la acidez total mínima en acético de 70 g/l, así como el contenido en alcohol residual no puede ser superior al 0,5 % vol.

En el momento en el que el vinagre es elaborado se descarga del fermentador aproximadamente un 30-45% del volumen total, que se repone con una nueva masa líquida.

El vinagre ya elaborado se somete a diferentes tratamientos tecnológicos que persiguen conseguir una mayor estabilidad del vinagre, sobre todo, una adecuada y segura salida al mercado.

El vinagre obtenido como descarga del fermentador se ve sometido a un proceso de clarificación, pudiendo ser éste, mediante autoclarificación, clarificación físico-química o ambas, esto va a contribuir a la estabilidad del mismo durante su posterior vida comercial.

E.2. Vinagre Viejo Condado de Huelva.

Se elabora a partir del «Vinagre del Condado de Huelva», que a su vez, dependiendo del tiempo y del método, estático o dinámico, utilizado para el envejecimiento se distinguen tres subtipos, «Vinagre Viejo Solera», «Vinagre Viejo Reserva» y «Vinagre Viejo Añada».

Tanto el «Vinagre Viejo Solera» como el «Vinagre Viejo Reserva» se envejecen por el tradicional sistema de criaderas y soleras, siendo este un sistema dinámico, donde las botas o bocoyes de roble americano se disponen en cachones de forma piramidal. Los vinagres de menor vejez se van mezclando con las de mayor vejez, realizando lo que se denomina «rocíos», desde la hilera más alta del cachón denominada criadera, a la más baja, denominada solera, que es de donde se realizan las «sacas». El vacío que se produce en las botas o bocoyes se repone con los vinagres de vejez inmediatamente inferior, y así sucesivamente. Esta acción de «sacas» y «rocíos», se denomina «correr escalas», obteniendo de esta manera un vinagre procedente de varias añadas de vinos, que se caracterizan por la homogeneidad en el producto final. En el Condado de Huelva como singularidad durante todo el envejecimiento hasta la «saca» se adiciona o enriquece a los vinagres con el tipo de vino Generoso o Generoso de Licor de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», consiguiendo de esta manera que se facilite la oxidación durante el proceso de envejecimiento, mejorando el buqué del vinagre por formación de esteres y nutriendo a las bacterias acéticas del alcohol procedente de estos vinos Generosos y Generosos de licor, de forma que no degraden el ácido acético ya formado.

Para el «Vinagre Viejo Solera» el tiempo mínimo de envejecimiento en las botas o bocoyes de roble es de seis meses, y para el «Vinagre Viejo Reserva» es de veinticuatro meses.

El «Vinagre Viejo Añada» a diferencia del «Vinagre Viejo Solera» y «Vinagre Viejo Reserva» se envejece de forma estática por el tradicional método de «Añadas» durante un periodo mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses. Aquí se deja el vinagre en envejecimiento de forma estática en las botas o bocoyes, pudiendo adicionar, solo, vino Generoso o Generoso de licor durante el proceso de envejecimiento. Estos vinagres proceden de vinos de una sola añada, ya que no se realizan mezclas, y las características son intrínsecas de la añada en cuestión. Al igual que en sistema de criaderas y soleras, la adición del vino generoso y generoso de licor durante el envejecimiento, proporciona al producto final unas características singulares que los hace únicos.

Las botas y bocoyes de roble americano utilizadas en el Condado de Huelva desempeña un papel fundamental en la mejora cualitativa de los vinagres durante el envejecimiento. La porosidad del roble es la adecuada para permitir el contacto del vinagre 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 vinagre envejecido que van a determinar los cambios en las características.

La adición del tipo de vino Generoso y Generoso de Licor en los vinagres viejos se debe a varios factores:

1. Hacen que mejore el bouquet del vinagre.
2. Favorece la no proliferación de la *Anguilula aceti* que es un gusano vivíparo e inofensivo para el hombre, pero que causa turbidez, olor y sabor desagradable en el vinagre, además de atacar a la capa bacteriana y provocar su hundimiento.
3. Al ser el alcohol un agente oxidante, la adición del tipo de vino Generoso y Generoso de Licor provoca envejecimiento al vinagre, los fenómenos de oxidación se consideran generalmente favorables, o incluso indispensables, para el desarrollo apropiado del aroma.

F) PRÁCTICAS PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

F.1. Prácticas permitidas.

Serán prácticas permitidas en la Denominación de Origen las siguientes:

- a) Para favorecer el proceso de almacenamiento y crianza se permite la adición de los tipos de vinos protegidos denominados Generoso y Generoso de Licor de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», siempre que no supere el contenido alcohólico delimitado en el apartado B.4.2 de este Pliego.
- b) La adición de agua al vino para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como al vinagre protegido.
- c) El tratamiento con carbón activo lavado para atenuar su color, con la condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas a éstos.
- d) Para favorecer el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.
- e) El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
- f) Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.
- g) La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos.

h) La oxidación forzada por medio de aire y oxígeno puro, para facilitar la acetificación, así como el añejamiento por procedimientos físicos o biológicos.

i) La clarificación con albúminas de huevo liofilizada, caseína, gelatinas, bentonita, taninos y la arcilla activada.

j) El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferiores a 170 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión, o mediante la combustión de azufres o por solución de meta bisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.

k) El empleo de ácido cítrico cristalizado con pureza mínima del 99% y en dosis tal que la riqueza total no exceda de 1 gramo por litro.

l) Adición de sorbato potásico y ácido ascórbico.

F.2. Prácticas prohibidas.

Quedan prohibidas las siguientes prácticas:

a) La adición de ácidos procedentes de cualquier origen diferente al de las materias primas autorizadas en este Pliego.

b) La adición de alcohol durante el proceso de elaboración y envejecimiento del vinagre protegido.

c) La mezcla de vinagres de la Denominación con otros no pertenecientes a ella.

d) La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.

Así mismo, se prohíbe el depósito o la tenencia en los locales de elaboración, envejecimiento o envasado de cualquier materia prima o ingrediente cuyo empleo no esté autorizado específicamente en este Pliego de Condiciones.

G) VÍNCULO

G.1. Vínculo histórico.

El vinagre del Condado de Huelva es un producto único y específico, de tradición histórica en la comarca. Se tiene constancia escrita de que a mediados del siglo XVIII se exportaba vinagre del Condado de Huelva a países como Inglaterra y Rusia.

Existían bodegas de gran renombre como Bodegas Pichardo, S.L., fundada en 1885, que alguna de sus naves se producían vinagres de alta calidad, como la nave «La Vinagrera».

Otras bodegas como Hijos de Carlos M. Morales, S.L., fundada en 1882, se dedicaban a la crianza y exportación de vinos y vinagres del Condado.

Debemos hacer hincapié en la fundación de la Bodega A. Genovés, fundada en 1930, y en especial a su fundador, don Agustín Genovés Barberá, el cual viendo la gran importancia que tenían los vinagres en la zona, acudió a varias visitas al entonces Ministro de Agricultura el Excmo. Sr. Del Río, donde en el transcurso de su mandato se redactó el primer Decreto sobre la fabricación de vinagres que fue aprobado por el Presidente del Consejo de Ministros don Alejandro Lerroux, y publicado en la Gaceta de 1 de junio de 1935, Decreto de 31 de mayo de 1935, por aquél entonces convirtiéndose en el «Estatuto del Vino».

G.2. Vínculo con el medio natural.

Los vinagres 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».

G.2.1. Orografía.

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 producción y envejecimiento del vinagre 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 Larica madre.

G.2.2. 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. 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%.

G.3. Vínculo humano.

Los vinagres producidos en el Condado de Huelva se engloban en dos tipos:

- Un primer tipo, que procede de la fermentación acética de un vino certificado por el Consejo Regulador «Condado de Huelva» mediante el método industrial de fermentación sumergida que se basa en la presencia del cultivo bacteriano en el vino para acetificar, que se satura constantemente de aire finamente subdividido.

Las condiciones de fermentación aplicadas para obtener este tipo de vinagre denominado «Vinagre Condado de Huelva» son de una temperatura de fermentación comprendida en el intervalo de 28-33 °C y una aireación adecuada tanto en calidad como en cantidad.

- Un segundo tipo, denominado «Vinagre Viejo», que a su vez, dependiendo del tiempo y del método utilizado para el envejecimiento se distinguen tres subtipos, «Vinagre Viejo Solera», «Vinagre Viejo Reserva» y «Vinagre Viejo Añada».

Tanto el «Vinagre Viejo Solera» como el «Vinagre Viejo Reserva» se envejecen por el tradicional sistema de criaderas y soleras, siendo este un sistema dinámico, donde las botas o bocoyes de roble americano se disponen en cachones de forma piramidal.

Para el «Vinagre Viejo Solera» el tiempo mínimo de envejecimiento en las botas o bocoyes de roble es de seis meses, y para el «Vinagre Viejo Reserva» es de veinticuatro meses.

El «Vinagre Viejo Añada» a diferencia del «Vinagre Viejo Solera» y «Vinagre Viejo Reserva» se envejece de forma estática por el tradicional método de «Añadas» durante un periodo mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses.

La arquitectura de las bodegas, donde se realiza el envejecimiento está acondicionada para mantener una temperatura constante entre 15-18 °C durante todo el año, una humedad relativa lo más 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 vinagres.

Las botas y bocoyes de roble americano utilizadas en el Condado de Huelva desempeña un papel fundamental en la mejora cualitativa de los vinagres durante el envejecimiento. La porosidad del roble es la adecuada para permitir el contacto del vinagre 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 vinagre 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 vinagre a envejecer.

Reacciones entre los compuestos de vinagre a envejecer.

Procesos químicos como oxidación e hidrólisis.

G.4. Interacción causal.

Las características diferenciales del «Vinagre del Condado de Huelva», se deben principalmente a la materia prima de la que procede, un vino con Denominación de Origen «Condado de Huelva», que debe sus características singulares a la variedad autóctona «Zalema», propia y exclusiva de la zona geográfica delimitada, así como a su elaboración y envejecimiento en el Condado de Huelva.

Por otro lado, gracias a la situación geográfica en la que se encuentra situada la zona acogida a la Denominación de Origen, el proceso de oxidación se ve favorecido por la alta humedad relativa, las suaves temperaturas y un mayor contenido de oxígeno en el aire, debido a la proximidad del Océano Atlántico y al Parque Nacional de Doñana.

La orografía de terrenos llanos, o ligeramente ondulados, facilita la llegada de estas corrientes de aire. La orientación y la arquitectura de las bodegas permite que haya una buena ventilación, favoreciendo la transferencia de oxígeno a través de la madera de las botas o bocoyes de roble.

Estas condiciones climatológicas incluso hacen que sea posible el envejecimiento del vinagre en los patios confinados en las instalaciones bodegueras.

Las características de los vinagres se definen por el valor de los parámetros.

- El contenido en alcohol residual se debe al enriquecimiento de los vinagres con el tipo de vino Generoso y Generoso de Licor, certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», pudiendo llegar a la concentración hasta el 3% vol.

- La porosidad de la madera utilizada en la fabricación de las botas o bocoyes es la adecuada para favorecer el contacto del vinagre con el oxígeno, facilitando la fermentación acética, produciéndose un contenido mínimo en acidez volátil de 70 g/l.

- Los vinagres sometidos a envejecimiento se ven mermados como consecuencia de la evaporación, y esto hace que tenga lugar un aumento del extracto seco, siendo a su vez favorecido por la cantidad de sustancias extraídas de la madera y por la reacción de los componentes de la madera y del vinagre a envejecer.

- El riego de los suelos de albero es una práctica utilizada en las bodegas de envejecimiento de vinagre, que permite controlar las condiciones ambientales de humedad relativa y temperatura, haciéndolas estables durante todo el proceso de envejecimiento, favoreciendo el añejamiento de los vinagres y disminuyendo las mermas por evaporación.

- Durante el envejecimiento, se produce una degradación de la lignina de la madera debida a la hidrólisis producida por el etanol y agua. La hidrólisis es la vía principal de cesión de sustancias de la bota o bocoy al vinagre, influyendo en el aroma y el color de los vinagres sometidos a maduración.

H) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: dgipa.cap@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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/vinagres.html>.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

I) ETIQUETADO

En las etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador, así como en las precintas de garantía que certifican la autenticidad del producto, figurará obligatoriamente la mención «Vinagre del Condado de Huelva».

J) REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Reglamento (CE) 1234/2007, del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 71

Título: Ley de Farmacia de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2008

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación
que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA
al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 1,59 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 72

Título: Ley de la Radio y Televisión de Titularidad Autonómica gestionada por la Agencia Pública Empresarial de la Radio y Televisión de Andalucía (RTVA)



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 2,56 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 73

Título: Ley por la que se crea el Consejo Andaluz de Concertación Local



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 1,65 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 74

Título: Ley por la que se crea la Agencia Tributaria de Andalucía y se aprueban Medidas Fiscales y Estatuto de la Agencia Tributaria de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 4,47 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 75

Título: Decreto-Ley por el que se adoptan medidas urgentes de carácter administrativo



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 2,15 € (IVA incluido)

PUBLICACIONES

Textos Legales nº 76

Título: Ley reguladora de la Mediación Familiar en la Comunidad Autónoma de Andalucía



Edita e imprime: Servicio de Publicaciones y BOJA
Secretaría General Técnica
Consejería de la Presidencia

Año de edición: 2009

Distribuye: Servicio de Publicaciones y BOJA

Pedidos: Servicio de Publicaciones y BOJA
Apartado Oficial Sucursal núm. 11. 41014-SEVILLA
También está a la venta en librerías colaboradoras

Forma de pago: El pago se realizará de conformidad con la liquidación que se practique por el Servicio de Publicaciones y BOJA al aceptar el pedido, lo que se comunicará a vuelta de correo

P.V.P.: 2,14 € (IVA incluido)

FRANQUEO CONCERTADO núm. 41/63