

SOLICITUD DE UNA NUEVA MODIFICACIÓN
--

I. DOCUMENTO ÚNICO**1. NOMBRE Y TIPO****a. Denominación(es) que debe(n) registrarse**

CONDADO DE HUELVA (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP – Denominación de Origen Protegida
--

2. CATEGORIAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino
3. Vino de licor

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)**Vino blanco***Breve descripción textual*

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

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
--	--

<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol):</i>	10
--	----

<i>Acidez total mínima:</i>	
-----------------------------	--

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
---	--

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	
---	--

Vino tinto y rosado

<i>Breve descripción textual</i>	
Dependiendo del tiempo y método de crianza se clasifican en Joven, Roble y Crianza. Son vinos de un color rosa pálido a rojo teja , con un complejo aromático potente y elegante. En boca es sabroso y concentrado.	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino tinto “reserva” y “gran reserva”

<i>Breve descripción textual</i>	
Dependiendo del tiempo y método de crianza se clasifican en: Reserva: Color cereza. Aroma potente y especiado. En boca sabroso y potente. Gran Reserva: Color cereza oscuro. Aroma mineral, complejo y elegante. En boca sabroso, carnoso y potente.	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de licor

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

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de licor “Condado Viejo u Oloroso”

<i>Breve descripción textual</i>	
<p>Vino de licor de variedades blancas, con color de ámbar a caoba. Aroma potente con recuerdo a almendra tostada. En boca amargoso y concentrado de gran intensidad.</p>	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol):</i>	16
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso</i>	

(en miligramos por litro):	
----------------------------	--

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>La zona de producción es la zona geográfica donde se encuentran los viñedos inscritos en suelos de tipo Albarizas, Arenas y Barros. Tras la vinificación, los vinos, pueden ser destinados a crianza biológica y oxidativa, bien por un sistema dinámico, denominado sistema de criaderas y soleras, o, un sistema estático, denominado sistema de añadas. Durante la crianza biológica o bajo velo de flor, se forma una capa o película flotante de levaduras en la superficie libre del vino. En la crianza oxidativa, los vinos envejecen mediante la acción del oxígeno. Otra práctica es el cabeceo, que consiste en la mezcla o combinación de distintos vinos o bien de estos con productos complementarios.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Para la extracción del mosto se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kgs de vendimia. En la elaboración del Pedro Ximénez y Moscatel, podrán utilizarse mosto concentrado y vino seco de las variedades Zalema, Palomino Fino, Listán del Condado y Garrido Fino, siempre que en su conjunto no represente más del 30% del total del producto final, y que la proporción de un vino seco añadido de dichas variedades no represente mas del 15% del total del producto. El proceso de crianza/envejecimiento se realizarán en botas y/o bocoyes de 1000 litros de capacidad máxima para los vinos blancos y en barricas de 330 litros de capacidad máxima para los tintos.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>Las prácticas de cultivo serán en todo momento respetuosas con el medio natural y en particular evitarán la contaminación del agua y del suelo. La densidad de plantación será de 1.950 cepas/hectárea como mínimo y 4.000 cepas/hectárea como máximo. La poda podrá ser en formas libres, poda en vaso, y/o formas apoyadas, vara y pulgar, y/o, doble vara o cordón. Las plantaciones mixtas, que se quieran inscribir en los registros del Consejo Regulador, deben tener una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades.</p>	

b. Rendimientos máximos*Rendimiento máximo:*

12000 Kilogramos de uvas por hectárea, 18000 Kilogramos para la variedad Zalema.

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción comprende los municipios de Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, todos de la provincia de Huelva.

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

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

** Listán B (OIV)

ZALEMA

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

SAUVIGNON BLANCO

PEDRO XIMENEZ

PALOMINO FINO

MOSCATEL DE ALEJANDRIA Y DE GRANO MENUDO

MERLOT

GARRIDO FINO

COLOMBARD

VERDEJO

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)**Vínculo***label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Esta DOP pertenece a la depresión del Guadalquivir, se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados. El clima pertenece al ámbito mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos que se perciben

en sus estilos de vino, influenciados por la proximidad al Parque Nacional de Doñana, unido al saber hacer tradicional de la zona. Los vinos de licor, entre ellos los generosos, por los tradicionales sistemas de criaderas y solera, y estático, donde el manejo de botas y/o bocoyes de roble es clave para la calidad de los vinos. La arquitectura y manejo de bodega

<p>mantiene el microclima óptimo para envejecimiento.</p>

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>En etiquetado figurará de forma destacada el nombre de la DOP «Condado de Huelva». Antes de poner en circulación las etiquetas, deben ser comprobadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con este Pliego de Condiciones. Cualquiera que sea el envase conforme con la legislación vigente en que se expidan los vinos para consumo, irá provisto de precinta de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.</p> <p>Indicación facultativa unidad mayor “Andalucía”.</p>	

II. OTROS DATOS**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 17(2) of R.(UE) 2019/33)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 14 of R.(UE) 2019/33)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons:</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado.

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Condado de Huelva"
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Consejo Regulador
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección:</i>	S/N Plza. Ildelfonso Pinto 21710 Bollullos Par del Condado (Huelva) España
<i>Teléfono.:</i>	34 959410322
<i>Fax:</i>	34 959413859
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	cr@condadodehuelva.es

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria
<i>Dirección:</i>	1 Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcsa@mapa.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente:</i>	Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria
<i>Dirección:</i>	s/n C/ Tabladilla 41071 Sevilla España
<i>Teléfono.:</i>	34 955032278
<i>Fax:</i>	
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

e. Datos de los organismos de control

--

3. TÉRMINOS TRADICIONALES**a. Letra a)**

Vino Generoso de licor
Vino Generoso
Vino dulce natural
Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Viejo
Viejo
Solera
Reserva

Pálido
Fino
Oloroso
Amontillado
Palo Cortado

4. Zona NUTS

ES615	Huelva
ES61	Andalucía
ES6	SUR
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

CABERNET FRANC
CHARDONNAY

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Pliego de condiciones**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente:</i>	PC_Condado_modificado_2.pdf

b. Decisión nacional de aprobación

<i>Nombre del expediente:</i>	En tramitación
<i>Referencia jurídica:</i>	

c. Otro(s) documento(s)

--

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	https://juntadeandalucia.es/export/drupalida/PC_Condado_modificado_2.pdf
----------------	---