

DOCUMENTO ÚNICO

« VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA »

Nº UE: **PDO-ES-0724-AM01 – 19.07.2017**

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

« Vinagre del Condado de Huelva »

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Vinagre del Condado de Huelva» es un vinagre, procedente de la fermentación acética de un vino de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», en su caso, con la adición de vino de licor (vino generoso, vino generoso de licor, vino de licor dulce) y/o mosto de uva de la zona geográfica.

Las características físico-químicas del «Vinagre del Condado de Huelva» se definen a continuación:

1. Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres protegidos sometidos a envejecimiento deberán estar incluidos dentro de los siguientes límites:

- a) Acidez total mínima en acético de 70 g/l.
- b) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético.
- c) Contenido de cenizas comprendido entre un 1 g/l hasta un máximo de 7 g/l.
- d) El contenido de acetoína no será inferior a 100 mg/l.

2. Los valores resultantes del examen analítico de los vinagres protegidos no sometidos a envejecimiento deberán estar incluidos dentro de los siguientes límites:

- a) Acidez total mínima en acético de 60 g/l.
- b) El extracto seco soluble no será inferior a 1,20 g/l y grado de ácido acético.
- c) El contenido de acetoína no será inferior a 30 mg/l.

Las características organolépticas del «Vinagre del Condado de Huelva» se definen a continuación:

1. «Vinagre Condado de Huelva».

Vinagre procedente de la fermentación acética de un vino de la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

• Análisis organoléptico.

Vista: Color de amarillo pálido a caoba intenso.

Nariz: Aromas acéticos con ligeras notas de vino.

Boca: Sabor vinoso suave, equilibrado en acidez. Final de boca largo con recuerdos a fruta de hueso.

2. «Vinagre Condado de Huelva Viejo».

«Vinagre del Condado de Huelva» envejecido en botas o bocoyes de roble, enriquecido con vinos de licor de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», y en su caso, con mosto de uva de la zona, siempre que el contenido residual de alcohol, no sea superior al 3% vol.

Dependiendo del tipo de envejecimiento y el tiempo se distinguen tres subtipos.

2.1. Vinagre Solera.

Es un «Vinagre del Condado de Huelva» envejecido por el tradicional método dinámico, 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.

2.2. Vinagre Reserva.

Es un «Vinagre del Condado de Huelva» envejecido por el tradicional método dinámico, durante un periodo de tiempo no inferior a dos años.

- Análisis organoléptico.

Vista: Color caoba con reflejos ambarinos e intensidad muy alta.

Nariz: Aroma fuerte con intensidad acética alta, y recuerdos a fruta pasificada.

Boca: Sabor ácido en boca, seco o dulce.

2.3. Vinagre 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.

Nariz: Aromas acéticos fuertes con recuerdos a la madera de roble que los cobija.

Boca: Amplio, ácido, con un rico equilibrio en boca y post-gusto largo e intenso. Recuerda a frutos secos y especias.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Para la elaboración del vinagre, la materia prima será un vino de variedades blancas 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.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

—

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Las etiquetas y las precintas de garantía de los productos protegidos deberán ser verificadas y registradas por el Consejo Regulador.

Cualquiera que sea el tipo de envase en el que se expidan los vinagres para el consumo irá provisto de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de contraetiquetas numeradas de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que el dispositivo no permita una segunda utilización.

Las actuaciones del Consejo Regulador en lo concerniente al uso de estas etiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Los términos municipales acogidos a la D.O.P. «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.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

a) Vínculo 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».

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 pendientes 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.

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 %.

b) 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 de variedades blancas de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» mediante el método industrial de cultivo sumergido y el método tradicional de cultivo superficial que se basa en la presencia del cultivo bacteriano en el vino para acetificar.

Las condiciones de fermentación aplicadas para obtener el vinagre de fermentación sumergida 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 Condado de Huelva Viejo», que a su vez, dependiendo del tiempo y del método utilizado para el envejecimiento se clasifica en tres subtipos, «Vinagre Solera», «Vinagre Reserva» y «Vinagre Añada».

Tanto el «Vinagre Solera» como el «Vinagre Reserva» se envejecen por el tradicional sistema de criaderas y soleras, siendo éste un sistema dinámico, donde las botas o bocoyes de roble americano se disponen en cachones. Los vinagres de menor vejez se van mezclando con los de mayor vejez. El vacío que se produce en las botas o bocoyes se repone con los vinagres de vejez inmediatamente inferior, y así sucesivamente. De esta manera se obtiene 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» del producto terminado se adiciona o enriquece a los vinagres con vino de licor, y/o mosto de uva de zona geográfica 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 de licor, de forma que no degraden el ácido acético ya formado.

Para el «Vinagre Solera» el tiempo mínimo de envejecimiento en las botas o bocoyes de roble es de seis meses, y para el «Vinagre Reserva» es de veinticuatro meses.

El «Vinagre Añada» a diferencia del «Vinagre Solera» y «Vinagre 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 en las botas o bocoyes, pudiendo adicionar vino de licor y/o mosto de uva de la zona geográfica de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» 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 el sistema dinámico, la adición de vino de licor durante el envejecimiento, proporciona al producto final unas características singulares que los hace únicos.

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.

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.

5.2. Carácter específico del producto:

a) Vinagre Condado de Huelva

Vinagre procedente de la fermentación acética de un vino de la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

Análisis organoléptico:

Vista: Color de amarillo pálido a caoba intenso.

Nariz: Aromas acéticos con ligeras notas de vino.

Boca: Sabor vinoso suave, equilibrado en acidez. Final de boca largo con recuerdos a fruta de hueso.

b) Vinagre Condado de Huelva Viejo

«Vinagre del Condado de Huelva» envejecido en botas o bocoyes de roble, enriquecido con vinos de licor de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», y en su caso, con mosto de uva de la zona, siempre que el contenido residual de alcohol, no sea superior al 3% vol.

Dependiendo del tipo de envejecimiento y el tiempo se distinguen tres subtipos.

Análisis organoléptico:

1. *Vinagre Solera.*

Vista: Color ámbar con tonos caobas, intensidad media.

Nariz: Aromas acéticos con notas a frutos secos.

Boca: Sabor vinoso, amplio y equilibrado en boca.

2. *Vinagre Reserva.*

Vista: Color caoba con reflejos ambarinos e intensidad muy alta.

Nariz: Aroma fuerte con intensidad acética alta, y recuerdos a fruta pasificada.

Boca: Sabor ácido en boca, seco o dulce.

3. *Vinagre Añada.*

Vista: Color caoba intenso.

Nariz: Aromas acéticos fuertes con recuerdos a la madera de roble que los cobija.

Boca: Amplio, ácido, con un rico equilibrio en boca y post-gusto largo e intenso. Recuerda a frutos secos y especias.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto.

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 vino de licor de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», pudiendo llegar la concentración hasta el 3% vol para los vinagres sometidos a envejecimiento.
- 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 para los vinagres sometidos a envejecimiento.
- 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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El pliego de condiciones puede consultarse accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderosarrollorural.html>), siguiendo la siguiente ruta: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Vinagres», o bien en el siguiente enlace:
http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PC_DOP_Vinagre_Condado_modificado.pdf