

Justificación de las modificaciones del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida <<Condado de Huelva>>.

1. Solicitante e interés legítimo

Nombre: «Consejo Regulador de las denominaciones de origen protegidas «Condado de Huelva’, «Vinagre del Condado de Huelva» e indicación geográfica «Vino Naranja del Condado de Huelva»».

Dirección: Plaza Ildefonso Pinto, s/n.

Localidad: 21710 Bollullos Par del Condado (Huelva)

Teléfono: 34-959410322 **Fax:** 34-959413859

Correo electrónico: cr@condadodehuelva.es

2. Modificaciones

✓ A) Nombre protegido

El párrafo:

<< 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 o Fino, Condado Viejo u Oloroso, 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. >>

Queda modificada como sigue:

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

Justificación:

En base a unificación de criterios, el nombre protegido es el de la Denominación de Origen.

✓ B) Descripción de los vinos

Los párrafos:

<< 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 o Fino y Condado Viejo u Oloroso.
- 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. >>

Queda modificada como sigue:

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

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

a) Vinos blancos, tintos y rosados: que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces, según el contenido en azúcar residual, de acuerdo con la normativa vigente.

b) Vinos generosos, entre los que se encuentran los tipos Condado Pálido o Fino, Condado Viejo u Oloroso, Amontillado y Palo Cortado.

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

a) Vinos generosos, entre los que se encuentran los tipos Condado Pálido o Fino, Condado Viejo u Oloroso, Amontillado y Palo Cortado.

b) Vinos generosos de licor, entre los que se encuentran los tipos Pale Dry, Pale Cream, Medium, Cream.

c) Vinos de licor dulces, entre los que se encuentran los tipos Dulce, Mistela, Pedro Ximénez y Moscatel. >>

Justificación:

- Se incluyen dentro de los vinos generosos el tipo Amontillado, este vino se encontraba protegido en el primer Reglamento de la denominación de origen

publicado en el BOE núm. 14 de 1964, así mismo se incluyen los vinos rosados que se elaboran en el Condado desde hace años con una gran calidad y están tomando una relevancia notable entre los consumidores.

- El vino Palo Cortado se ha producido en el Condado de Huelva de una manera casual a lo largo de su historia, por lo cual su existencia está desde el inicio con los vinos finos de crianza biológica que en su proceso de maduración pierden el velo y como consecuencia de ello son vueltos a encabezar y destinados a una crianza oxidativa similar al de los vinos olorosos pero de características organolépticas diferentes.

- Se reestructuran los tipos de vinos Moscatel, Dulce y Pedro Ximénez y se introducen en el grupo Vinos de Licor Dulces, para una mejor comprensión en base al contenido de azúcares.

✓ B.1) Características analíticas

El cuadro:

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 o Fino	15-17	<5
Condado Viejo u Oloroso	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 u Oloroso», 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.

Queda modificado como sigue:

VINOS BLANCOS		
Tipo	Alcohol Adquirido (% vol.)	Azúcares Reductores (g/l)
Tipo de Vino	(% vol.)	(g/l)
Joven	10-12,5	<5
Condado de Huelva	10-14,5	*
Tradicional	10-14,5	<5
VINOS GENEROSOS		
Tipo	Alcohol adquirido	Azúcares reductores
Condado Pálido o Fino	15-17	<5
Condado Viejo u Oloroso	16-22	<5**
Amontillado	16-22	<5
Palo Cortado	16-22	<5
VINOS GENEROSOS DE LICOR		
Tipo	Alcohol adquirido	Azúcares reductores
Pale Dry	15-22	5-45
Pale Cream	15-22	45-115
Médium	15-22	5-115
Cream	15-22	115-140
VINOS DE LICOR DULCES		
Tipo	Alcohol adquirido	Azúcares reductores
Pedro Ximénez	15-22	>212
Dulce	15-22	>45
Moscatel	15-22	>150
Mistela	15-22	>150

VINOS TINTOS Y ROSADOS		
Tipo de Vino	Alcohol adquirido (% vol.)	Azúcares reductores (g/l)
Joven	11-14	*
Roble	11-14	*
Crianza	11-14.5	*
Reserva	12-14.5	*
Gran Reserva	12-14.5	*

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

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

Justificación:

Se incluyen en el cuadro y en el texto los nuevos tipos de vinos con sus características químicas, modificando a la vez los grupos de vinos para mejorar la estructura y compresión.

Así mismo, en base a la armonización del término tradicional “Oloroso” con el resto de las denominaciones de origen andaluzas, se revisa la graduación alcohólica mínima a 16%vol.

✓ B.2.) Características organolépticas:

El apartado completo:

<< 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, límpido. Aroma frutal y a hierbas silvestres. En boca seco, fresco y afrutado.

- Condado de Huelva: Vino de color amarillo, límpido 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, semiseco o semidulce.

- Tradicional: Color amarillo brillante. Aromas a frutas escarchadas. Potente en boca con retronasal intenso.

- Condado Pálido o Fino: 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 u Oloroso: 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, fructuoso.
- 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 carnosos y concentrados.
- 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, carnosos y potentes.

Las características organolépticas definidas anteriormente para cada tipo de vinos se verificarán mediante un Comité de Cata. >>

Queda modificada como sigue:

<< B.2. Características Organolépticas. Según las características de las uvas utilizadas y el procedimiento seguido en su elaboración, se distinguen los siguientes tipos de vinos:
B.2.1. Vinos blancos:

- Joven: Vino de color amarillo pálido a dorado pálido. Aromas frutales como manzana verde y florales. En boca acidez perceptible.

- Condado de Huelva: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas frutales como fruta de hueso. En boca acidez perceptible.

- Tradicional: Color amarillo pajizo a dorado. Aromas frutales, como fruta de hueso. En boca ligeramente ácido.

B.2.2. Vinos generosos:

- Condado Pálido o Fino: Color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas propios de la crianza como puede ser la levadura. En boca ligeramente amargo y salino.

- Condado Viejo u Oloroso: Color de oro viejo a caoba oscura. Aroma a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz. En boca persistente pudiendo aparecer untuosidad.

- Amontillado: De color dorado a caoba. Aroma a frutos secos, con final a madera por su doble crianza biológica y oxidativa. En boca levemente ácido, amargo y persistente.

- Palo Cortado: De color castaño a caoba. Con aromas a frutos secos y madera. En boca muy intenso y persistente.

B.2.3. Vinos generosos de licor:

- Pale Dry: Color amarillo pálido a dorado. De aroma de intensidad media a levaduras. Boca potente, sabroso y abocado a semidulce.

- Pale Cream: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas a crianza biológica como pueden ser la levadura.

- Médium: Vino de color ámbar a caoba intensa. Aroma propios de la crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.

- Cream: Color oro viejo hasta caoba intensa. Aroma a crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación. Denso en boca.

B.2.4. Vinos de licor dulces:

-Dulce: Vista: de color dorado a caoba intenso. Con aromas frutales. En boca denso.

- Pedro Ximénez: De color caoba a caoba intenso o azabache. Aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón. En boca muy denso.

- Moscatel: De color ámbar a caoba intenso. Con aromas propios de la variedad como son las notas florales o frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación. En boca ligeramente ácido y denso.

- Mistela: De color dorado a caoba intenso. Aromas frutales. En boca denso.

B.2.5. Vinos tintos:

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

B.2.6. Vinos rosados:

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

Justificación:

La implantación de la norma UNE-EN-ISO 17065 hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables. Este tipo de modificación es una adaptación de las características organolépticas para una mejor evaluación sensorial.

✓ C.2.) Elaboración:

La frase:

<< 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. >>

Se modifica:

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

Justificación:

Se corrige una errata que ha sido arrastrada durante varias modificaciones del Pliego, que por derecho debe ser corregida en este Pliego, sustituyendo la palabra mosto por vino ya que la referencia real es hacia el vino, que en versiones anteriores se entendía al mosto como el vino nuevo. De conformidad con la Orden 16 de febrero de 1999 en el Reglamento de la DOP Condado de Huelva. Se considera una modificación normal ya que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

✓ C.3) Crianza y envejecimiento.

El apartado b) pasa a ser el número 2; y, el apartado numero 2 pasa a ser el apartado número 3.

La frase:

<< 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.>>

Se modifica:

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

Justificación:

Se añaden como método objetivo para la determinación del periodo de tiempo en crianza el cálculo de vejez media, y de la misma manera se introduce el sistema de añadas para la crianza de estos vinos como un sistema que se está aplicando de forma tradicional. Se considera una modificación normal ya que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

La frase:

<< 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: >>

Se modifica:

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

Justificación:

-
Se elimina el término “tintos” al objeto de desarrollar las características diferenciadoras entre los vinos blancos, tintos y rosados en los apartados siguientes. Se considera una modificación normal ya que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

✓ C.4) Productos complementarios.

El apartado C.4 pasa a ser el apartado C.5

Los párrafos:

<<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 arropo, 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. >>

Queda modificada como sigue:

<< C.5. Productos complementarios.

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

- “Alcohol de vino cuyo grado alcohólico adquirido es igual o superior al 95 % vol. e igual o inferior al 96 % vol. de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 3, letra f), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.”
- “Alcohol neutro de origen vínico, incluido el alcohol producido por destilación de pasas, con un grado alcohólico adquirido no inferior al 96 % vol. de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 3, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.”
- “Mosto de uva concentrado rectificado, tal y como aparece definido en el anexo VII, parte II, punto 14 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre.”
- “Vino de color. Mezcla de vino con arropo, definido éste como el producto obtenido de la cocción del mosto de uva fresca mediante la acción del fuego directo. Salvo por la acción del calor, ha de cumplir el resto de los requisitos de un mosto de uva concentrado de conformidad con el anexo VII, parte II, punto 13 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre. Sólo se podrá utilizar en vinos dulces.”

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

Justificación:

Se actualizan las referencias normativas y se incluye el alcohol neutro de origen vínico. Se considera una modificación normal ya que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

D) ZONA GEOGRÁFICA.

El texto:

<< 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. >>

Queda modificada como sigue:

<< La zona de producción, crianza y envejecimiento de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva» está constituida por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en los términos municipales de Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, todos de la provincia de Huelva. >>

Justificación:

La zona de crianza en pliegos anteriores se refería a los vinos generosos y generosos de licor. Se considera una modificación normal ya que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

- ✓ E) Rendimiento de producción, máximo por hectárea.

La frase:

<< 1. La producción máxima por hectárea será de 12.000 kg de uva.>>

Queda modificado como sigue:

<< 1. La producción máxima por hectárea será de 12.000 kg de uva, excepto para la variedad Zalema que se establece una producción máxima por hectárea de 18.000 kg de uva.>>

Justificación:

El rendimiento está condicionado por la cantidad de vides plantadas, por la cantidad de racimos en cada vid y por el volumen de los mismos. Las diferentes variedades de uva no se comportan de igual forma. La relación área foliar es determinante con respecto a la cantidad de racimos su peso, además hay que considerar la importancia de la fotosíntesis pues determina fuertemente el nivel de azúcar en las bayas.

En los últimos años se están reconvirtiendo y reestructurando los viñedos en el Condado de Huelva con marcos de plantación de 3 metros de calle por 1,50 metros entre cepas, de forma generalizada. Así mismo, asistimos al arranque de viñedos viejos en formación de vaso siendo sustituidos por plantaciones de formación en espalderas.

En este sentido, las formaciones en espalderas aportan ventajas relacionadas con el resultado en un vino de calidad.

El viticultor toma las decisiones que irán definiendo el rendimiento del viñedo, condicionado por factores permanentes y variables, a lo largo del año y de los años. Para ello dispone de distintos mecanismos para controlar la expresión vegetativa de las plantas, como son la poda, la castra, el despunte y el deshojado.

En definitiva, un equilibrio en el viñedo, fomentará la madurez y la correcta concentración de la fruta en color, aromas, azúcares, pH, ácidos, polifenoles y todos los elementos cualitativamente importantes para lograr un vino de calidad.

Los mejores productores de uva son aquellos que controlan el correcto desarrollo de la disposición espacial de la masa verde, consiguiendo optimizar la captación de la luz y con ello un buen desarrollo del grano de uva, lo que otorga una mejor calidad al vino.

Con los estudios realizados durante años, se ha comprobado que un rendimiento por cepa de la variedad zalema de 8 kg/cepa para una hectárea de viñedo con 2.200 cepas, dan unos valores físico-químicos de 11 y 12 grados baumé con una acidez total entre 3,5 y 4,5 g/l expresada en tartárico, un pH de 3,75 y un índice de ácido glucónico menor de 0,5. Con estos valores medios obtenidos durante muchas campañas, se obtienen vino de excelente calidad.

Se considera una modificación normal ya que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

✓ F) Variedades de uva de las que procede el vino.

Los párrafos:

<< 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, Colombard, 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. >>

Queda modificado como sigue:

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

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

2. La elaboración de los vinos tintos y rosados protegidos se realizará con uvas de las siguientes variedades: Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.>>

Justificación:

Se introducen nuevas variedades, dos blancas, Verdejo y Moscatel de Grano Menudo. Se tratan de uvas que ya están presentes en la zona amparada por la DOP desde hace muchos años con grandes resultados y aceptación. Así mismo, permiten elaborar vinos que mantienen el perfil característico de los vinos de la DOP. La introducción de estas variedades no implica una alteración sustancial de las características del producto final, y en ningún caso se puede considerar que invalide el vínculo, por lo que se considera una modificación normal ya que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

✓ H.4) Requisitos aplicables al etiquetado y envasado.

Se incluye un nuevo punto, por lo que el apartado pasa de tener 3 puntos a 4 puntos.

El párrafo:

<< 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. >>

Queda modificada como sigue:

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

Justificación:

Las menciones facultativas en el etiquetado incrementan la información facilitada al consumidor sobre el origen y la forma de elaboración de producto y, en ningún caso, suponen una restricción a la comercialización. Se considera una modificación normal ya que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

