

ANEXO 2

Listado de nombres de pagos delimitados en la denominación de origen

- ABULAGAR	- LOS TERCIOS
- AHORCADO	- MACHARNUDO
- ALMOCADÉN	- MAESTRE
- ANINA	- 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
- GIBALBIN	- 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 con 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.

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-

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.

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, 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, 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 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.

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) VARIETADES 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 Suroccidental 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 post-gusto 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 las 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.