

tizar la trazabilidad, la implantación de Normas de Campaña, y la calidad de los aceites de la comarca.

G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 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/aceite-de-oliva.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del pliego de condiciones antes de su comercialización.

H) Etiquetado.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador respecto al uso de la denominación o respecto al uso de la marca.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la indicación: «Denominación de Origen Protegida Antequera» o el símbolo de la Denominación de Origen y el símbolo comunitario.

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, litografía, etiquetas o contraetiquetas, numeradas y expedidas o autorizadas en cuanto al uso de la marca por el Consejo Regulador. Estas contraetiquetas serán colocadas exclusivamente en la propia planta envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

I) Requisitos legislativos.

I.1. Disposiciones Comunitarias.

- Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. (DOCE L 93 de 31.3.2006)

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 369 de 23.12.2006)

- Reglamento (CE) núm. 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio, que modifica el Reglamento (CE) 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 173 de 3.7.2008)

- Reglamento (CEE) 2568/1991 de la Comisión de 11 de Julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

- Reglamento (CE) 640/2008 de la Comisión de 4 de julio que modifica el Reglamento (CE) 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

- Reglamento (CE) núm. 1019/2002, de la Comisión de 13 de junio sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, y sus modificaciones posteriores.

- Reglamento (UE) núm. 61/2011 de la Comisión, de 24 de enero, por el que se modifica el Reglamento (CEE) núm. 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

I.2. Disposiciones Nacionales

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino. (BOE de 11 de Julio de 2003).

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

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios. (BOE núm. 23 de 27 de enero de 1994).

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas. (BOE núm. 213, de 5 de septiembre de 2007).

*ORDEN de 6 de julio de 2011, por la que se reconoce 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.*

## P R E Á M B U L O

La letra a) del apartado 1, del artículo 2, del 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, establece la definición general de vino aromatizado, incluyendo los requisitos que debe cumplir este producto elaborado a base de vino.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, en su Capítulo II del Título II, establece el procedimiento para reconocer un determinado nivel de protección de los vinos. Asimismo, la disposición adicional primera de esta ley establece que la misma será también de aplicación a los productos derivados de la uva o del vino y, en particular a los vinos aromatizados.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ha asumido las competencias en la materia, en virtud de lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, las cuales son ejercidas a través de la Consejería de Agricultura y Pesca con base en lo establecido en el Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Por todo ello, teniendo en cuenta la solicitud del sector elaborador del vino aromatizado denominado «Vino Naranja», del área geográfica del «Condado de Huelva», para el reconocimiento del nivel de protección de vino aromatizado con Denominación de Origen, así como el pliego de condiciones presentado por dicho sector, a propuesta de la Directora General de Industrias y Calidad Agroalimentaria y en uso de las facultades que tengo conferidas, en virtud del artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

## D I S P O N G O

Artículo 1. Reconocimiento del nivel de protección de Vino Aromatizado con Denominación de Origen al «Vino Naranja del Condado de Huelva».

1. Se reconoce el nivel de protección de vino aromatizado con Denominación de Origen, en los términos de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, para los vinos aromatizados designados con el nombre geográfico «Vino Naranja del Condado de Huelva».

2. El uso de la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva» queda reservado exclusivamente para los vinos aromatizados originarios de la zona geográfica delimitada que se ajusten y cumplan con los requisitos definidos en el pliego de condiciones que figura como Anexo a la presente Orden, y cuyos elaboradores se encuentren inscritos en el Consejo Regulador y se sometan, en todo caso, al preceptivo sistema de control.

3. La zona de producción y crianza del «Vino Naranja del Condado de Huelva» comprende 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.

4. El sistema de elaboración y crianza de este vino aromatizado es tradicional en la zona geográfica delimitada, y consiste en someter a un vino blanco con Denominación de Origen «Condado de Huelva» a una aromatización con un macerado de cortezas de naranja, seguido de un proceso de envejecimiento mediante el sistema de criaderas y soleras por un período mínimo de dos años.

Artículo 2. Consejo Regulador.

Según lo establecido en el artículo 22.4 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, queda encomendada la gestión de la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva» al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva», con sede en Bollullos Par del Condado.

Disposición transitoria única. Reglamento de funcionamiento.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 31.2 de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, el reconocimiento otorgado por la presente Orden está condicionado a que el Consejo Regulador presente, en el plazo máximo de seis meses desde la presentación de la solicitud, una propuesta de Reglamento de funcionamiento, que incluya las disposiciones necesarias para la regulación de la nueva Denominación de Origen, y en particular aquellas referentes a los registros, a la representatividad de los elaboradores de «Vino Naranja del Condado de Huelva» en el Pleno del Consejo Regulador, así como al sistema de control.

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, 6 de julio de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA  
Consejera de Agricultura y Pesca

## A N E X O

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
«VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA»

## A) NOMBRE GEOGRÁFICO Y PROTECCIÓN

- Denominación geográfica: «Vino Naranja del Condado de Huelva».

- Nivel de Protección: Vino aromatizado con Denominación de Origen, en virtud de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

- Producto: Vino aromatizado, según definición del 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.

## B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## B.1. Definición del «Vino Naranja del Condado de Huelva».

El producto a proteger es un vino aromatizado, de acuerdo con la definición del artículo 2.1, letra a), del 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.

El vino aromatizado denominado «Vino Naranja del Condado de Huelva», es la bebida obtenida a partir de un vino con Denominación de Origen «Condado de Huelva» certificado por el Consejo Regulador, sometiéndolo a una aromatización con naranja natural, y a un proceso de envejecimiento, según el método de elaboración que se describe en el presente pliego, y que cumple todas las condiciones que se detallan en el mismo.

## B.2. Método de elaboración.

- Vino de partida:

El «Vino Naranja del Condado de Huelva» se obtiene exclusivamente a partir de vinos blancos de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» con graduación alcohólica adquirida inferior o igual a 14,5% vol., en su caso, con adición de mostos de uva y/o de mostos de uva fresca apagados con alcohol, todos ellos procedentes de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», y según se definen en la legislación comunitaria.

- Operaciones de enriquecimiento:

El vino de partida anteriormente descrito es sometido a una edulcoración, utilizando mosto de uva concentrado de 36° Baumé, y a una aromatización, que conlleva una adición de alcohol etílico de origen vitícola, mediante la utilización del preparado natural a partir de cortezas de naranja cuya obtención se describe más adelante. Estas operaciones se llevarán a cabo de forma que, una vez realizadas las mismas, el preparado aromatizante (alcohol vinico aromatizado) se encuentre en el producto en una proporción mínima del 5%, siendo la concentración de azúcares como mínimo de 150 gramos por litro, y la de alcohol adquirido como máximo de 17% vol. En todo caso, los vinos de partida utilizados en la elaboración del «Vino Naranja del Condado de Huelva», antes de haber sido así enriquecidos, deberán estar presentes en el producto acabado en proporción no inferior al 75% en volumen.

Para la práctica de aromatización referida anteriormente, se utiliza un preparado natural obtenido a partir de alcohol etílico de 96° de origen vitícola que reúne las características definidas en la normativa comunitaria, en el cual se maceran cortezas de naranja (*Citrus aurantium*, *Citrus reticulata* y/o *Citrus sinensis*), a razón de 200 a 500 gramos de cortezas por cada litro de alcohol. La maceración de estas cortezas en el alcohol debe llevarse a cabo en recipientes de capacidad inferior a 650 litros y durante un período de tiempo no inferior a seis meses, de forma que se extraigan las características particulares que le va a conferir al producto final. Finalmente, una vez concluido el tiempo de maceración, se separan las cortezas de naranja del preparado aromatizante, y se somete éste a clarificación por decantación y filtrado, antes de proceder a la adición del mismo al vino de partida.

- Envejecimiento:

Por último, como requisito imprescindible para ser denominado «Vino Naranja del Condado de Huelva», el vino aromatizado resultante se somete a un proceso de envejecimiento

mediante el sistema de criaderas y soleras durante un período mínimo de 2 años contados a partir de la adición del preparado aromatizante, en botas o bocoyes de roble de capacidad inferior a 650 litros.

B.3. Características del «Vino Naranja del Condado de Huelva».

Los valores resultantes del examen analítico del vino aromatizado protegido deberán estar incluidos dentro de los siguientes límites, sin perjuicio del cumplimiento, en relación con estos parámetros o con cualesquiera otros que estén regulados por la normativa vigente en cada momento, de los límites legales o reglamentarios establecidos, que afecten a este producto:

- Análisis químico:

a) Grado alcohólico volumétrico adquirido entre 14,5% y 17% vol.

b) Contenido mínimo en azúcares reductores de 150 g/l.

c) Acidez volátil real, expresada en acético, menor de 0,80 g/l.

- Análisis organoléptico:

a) Vista. Color caoba intenso, entre teja y castaño, de tonalidad oscura.

b) Nariz. Muy oloroso, amplio, de alta intensidad y persistencia. Aroma limpio, con escalas de permanencia frutales, especialmente a cítricos.

c) Boca. Dulce, untuoso, suave y maduro. Es un vino aromatizado redondo y de mucho cuerpo, maderizado, con una fuerte persistencia anaranjada en vía retronasal.

#### C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y envejecimiento del «Vino Naranja del Condado de Huelva» coincide exactamente con el ámbito geográfico delimitado para la crianza y envejecimiento de los vinos de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», a partir de los que se obtiene, estando constituida por los términos municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibrleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

#### D) ELEMENTOS QUE JUSTIFICAN LA NOTORIEDAD DEL VINO AROMATIZADO

La calidad y características distintivas del «Vino Naranja del Condado de Huelva» se derivan fundamentalmente de su origen geográfico, por un lado a través del fuerte vínculo entre las cualidades de su materia prima (los vinos de la Denominación de Origen «Condado de Huelva») y los factores naturales y humanos del terruño vitivinícola, y por otro a través de la relación causal existente entre la calidad del producto y los factores humanos inherentes a su origen, que se plasmaron en un saber hacer transmitido de generación en generación, y que se ha concretado en el método de elaboración y envejecimiento que caracteriza a este vino aromatizado, típico del área geográfica delimitada.

Por ello, el «Vino Naranja del Condado de Huelva» es un producto único y específico, y de larga tradición histórica en la zona geográfica «Condado de Huelva», siendo concretamente a partir del siglo XIX cuando adquiere su notoriedad. Existen bodegas de gran renombre como Bodegas del Diezmo Nuevo, fundada en 1770, de Moguer, que en 1870 lanza al mercado este tipo de vino aromatizado, obteniendo una gran aceptación en la comarca y más allá de sus límites. Otras bodegas de la zona del Condado, principalmente familiares, ya a principios del siglo XX, seleccionaban las mejores uvas en los lagares para destinarlas a la elaboración de este producto, el «Vino Naranja», que sacaban al mercado tras varios años de crianza en las botas de roble con más solera de las bodegas.

La notoriedad del «Vino Naranja» elaborado en el Condado de Huelva también quedó reflejada en la obra del poeta moguerense Juan Ramón Jiménez, Premio Nobel de Literatura,

y cuyos padres se dedicaban con éxito al comercio de vinos en la comarca, quien escribió en «Platero y yo» (Elegías, 1908): «... llegado septiembre, si el diablo no agua la fiesta, se colma esta copa, hasta el borde, de vino naranja y se derrama casi siempre como un corazón generoso». O también en estos versos de otro poeta moguerense, Francisco Garfias, Premio Nacional de Literatura en 1971: «Pocosas de este mundo saben tanto a Moguer como el vino naranja...».

#### E) MODOS DE PRESENTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

En las etiquetas del «Vino Naranja del Condado de Huelva» figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva». Además deberán figurar las indicaciones obligatorias que en su caso establezcan la legislación aplicable.

Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deberán ser comprobadas por el Consejo Regulador a los solos efectos que se relacionan con la normativa específica de la Denominación, y en particular con el presente Pliego, y sin perjuicio de la obligatoriedad de cumplir el requisito de inscripción en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas de Andalucía, así como de cumplir cualesquiera otras disposiciones en materia de etiquetado o envasado que les afecten.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, que en todo caso deberán ser conformes con la normativa aplicable, éstos deberán ir provistos de precintas de garantía, etiquetas o contra-etiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la planta envasadora, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

#### F) ESTRUCTURA DE CONTROL

La Autoridad Competente responsable de los controles es: 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.  
dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a la entidad encargada 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>.

#### CONSEJERÍA DE TURISMO, COMERCIO Y DEPORTE

*RESOLUCIÓN de 28 de junio de 2011, de la Dirección General de Planificación y Promoción del Deporte, por la que se dispone la publicación de la modificación del Libro I (Disposiciones Generales) de los Estatutos de la Federación Andaluza de Fútbol.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 40 del Decreto 7/2000, de 24 de enero, de Entidades Deportivas Andaluzas, por Resolución de esta Dirección General de Planificación y Promoción del Deporte de 27 de enero de 2011, se aprobó la modificación del Libro I (Disposiciones Genera-