

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 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 certificado de la Denominación de Origen Protegida «Condado de Huelva», con adición o no de los siguientes productos:

- a) Mosto de uva fresca.
- b) Mosto de uva pasificada.
- c) Mosto de uva fresca apagado con alcohol.
- d) Mosto de uva pasificada apagado con alcohol.
- e) Mosto de uva concentrado.
- f) Mosto de uva concentrado rectificado.
- h) Reducción de los productos enumerados en las letras a, b, c, y d.

B.3. Características analíticas de los Vinagres.

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

- a) Acidez total mínima en acético de 70 g/l, con la excepción de los vinagres dulces o semidulces donde la acidez total mínima en acético puede ser de 60 g/l.
- b) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 g/l y grado de ácido acético.
- c) El contenido de acetoína no será inferior a 80 mg/l.
- d) El contenido de alcohol residual no será superior al 3% en volumen, salvo en el caso de los vinagres dulces y semidulces en los que no podrá ser superior al 4% en volumen.
- e) Los vinagres viejos semidulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 60 g/l.
- f) Los vinagres viejos dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

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

- a) Acidez total mínima en acético de 60 g/l.
- b) El extracto seco soluble no será inferior a 1,20 g/l y grado de ácido acético.
- c) El contenido de acetoína no será inferior a 35 mg/l.
- d) El contenido en alcohol residual no será superior al 1,5% en volumen.

B.4 Características organolépticas.

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen Protegida «Vinagre del Condado de Huelva» presentan un color entre amarillo pálido y caoba intenso, de aspecto ligero a denso dependiendo del





contenido en materias reductoras; aroma intenso, con predominio de notas vínicas pudiendo presentar aromas alcohólicos y a madera en los vinagres viejos; sabor agradable, con persistencia en boca.

B.5. Tipología de los vinagres amparados.

a) Vinagre Condado de Huelva:

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

b) Vinagre Condado de Huelva Viejo:

«Vinagre del Condado de Huelva» envejecido en botas o bocoyes de roble, enriquecido con vinos de la Denominación de Origen «Condado de Huelva».

b.1) Dependiendo del tipo de envejecimiento y el tiempo se distinguen tres subtipos.

- Vinagre Solera o Crianza.

Es un «Vinagre del Condado de Huelva» envejecido por el tradicional método dinámico o estático, durante un periodo de tiempo no inferior a seis meses.

- Vinagre Reserva.

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

- Vinagre Gran Reserva.

Es un «Vinagre del Condado de Huelva» de envejecimiento en madera durante un periodo de tiempo no inferior a diez años.

b.2) En los tipos de vinagres viejos anteriormente descritos se pueden distinguir los siguientes tipos de vinagres dulces y semidulces:

- Vinagre Viejo al Pedro Ximénez: Vinagre amparado al que se le adiciona vino Pedro Ximénez o bien mosto de uva de la variedad Pedro Ximénez.

- Vinagre Viejo al Moscatel: Vinagre amparado al que se le adiciona vino Moscatel o bien mosto de uva de la variedad Moscatel.

C) ZONA GEOGRÁFICA

Los términos municipales acogidos a la D.O.P. «Vinagre del Condado de Huelva» son Almonte, Beas, Bollullos Par del Condado, Bonares, Chucena, Gibraleón, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa, extendiéndose por la llanura del bajo Guadalquivir lindando con el Parque Nacional de Doñana.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

D.1. Libro de movimientos.

Todas las firmas inscritas en los registros de Almacenamiento, Producción y Envejecimiento de la Denominación de Origen Protegida, 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.2. Certificación.

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 ser de la Denominación de Origen «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.

Una vez puesto el vinagre en el mercado, el Consejo Regulador efectuará el seguimiento de los lotes que se estimen oportunos, tomando muestras en establecimientos, y recogiendo información externa del producto.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

E.1. Vinagre Condado de Huelva.

Existen dos métodos para la elaboración del «Vinagre del Condado de Huelva», el método industrial de cultivo sumergido y el método tradicional de cultivo superficial.

El método industrial utilizado en nuestra Denominación de Origen Protegida (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 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 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.

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, éste va a contribuir a la estabilidad del mismo durante su posterior vida comercial.

El método tradicional o en cultivo superficial se caracteriza por la acción de las bacterias acéticas que se encuentran en contacto directo con el oxígeno gaseoso situado en la interfase líquido/gas, como es el caso del método Orleans, utilizado en la zona.



E.2. Vinagre Condado de Huelva Viejo.

Se elabora a partir del «Vinagre del Condado de Huelva», que a su vez, dependiendo del tiempo de envejecimiento se distinguen tres subtipos, «Vinagre Viejo Solera o Crianza», «Vinagre Reserva» y «Vinagre Gran Reserva».

Los vinagres viejos podrán ser sometidos a un sistema de envejecimiento o crianza dinámica denominado «criaderas y soleras» o bien por el método de añadas durante el periodo de tiempo necesario para adquirir las características propias de cada tipo de vinagre.

Los vinagres que durante el proceso de envejecimiento o crianza no han sido mezclados con vinagres procedentes de otras vendimias, podrán hacer uso en su etiquetado de la mención «Añada».

Las botas y bocoyes de roble americano utilizadas en el Condado de Huelva desempeña un papel fundamental en la mejora cualitativa de los vinagres durante el envejecimiento. La porosidad del roble es la adecuada para permitir el contacto del vinagre con el oxígeno del aire, facilitando la oxidación que favorece el añejamiento.

Durante el envejecimiento se producen cambios en la composición química del vinagre envejecido que van a determinar los cambios en las características.

La adición de vino en los vinagres viejos se debe a varios factores:

1. Hacen que mejore el bouquet del vinagre.
2. Favorece la no proliferación de la *Anguillula 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 de vino 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 Protegida «Vinagre del Condado de Huelva» las establecidas en la legislación en vigor que le son de aplicación.

F.2. Prácticas prohibidas.

Quedan prohibidas las prácticas establecidas en la legislación en vigor que le son de aplicación.

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

Las condiciones de fermentación aplicadas para obtener el vinagre de fermentación sumergida son de una temperatura de fermentación comprendida en el intervalo de 28-33 °C y una aireación adecuada tanto en calidad como en cantidad.

- Un segundo tipo, denominado «Vinagre Viejo», que a su vez, dependiendo del tiempo y del método utilizado para el envejecimiento se clasifica en tres subtipos, «Vinagre Solera o Crianza», «Vinagre Reserva» y «Vinagre Gran Reserva».

La arquitectura de las bodegas, donde se realiza el envejecimiento está acondicionada para mantener una temperatura constante entre 15-18 °C durante todo el año, una humedad relativa lo más alta posible, entre el 60% y 80%, una buena ventilación y una orientación adecuada, consiguiéndose todo ello con techos altos, ventanas bien orientadas y un regado de los suelos de albero en las fechas de altas temperaturas, encaminado todo ello a establecer el microclima exigido para el desarrollo óptimo del envejecimiento de nuestros vinagres.



Las botas y bocoyes de roble americano utilizadas en el Condado de Huelva desempeña un papel fundamental en la mejora cualitativa de los vinagres durante el envejecimiento. La porosidad del roble es la adecuada para permitir el contacto del vinagre con el oxígeno del aire, facilitando la oxidación que favorece el añejamiento.

Durante el envejecimiento se producen cambios en la composición química del vinagre envejecido que van a determinar los cambios en las características. Los fenómenos implicados incluyen:

- Evaporación.
- Extracción directa de la madera.
- Reacción entre los componentes de la madera y el vinagre a envejecer.
- Reacciones entre los compuestos de vinagre a envejecer.
- Procesos químicos como oxidación e hidrólisis.

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 vino de la Denominación de Origen «Condado de Huelva».
- 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.
- Los vinagres sometidos a envejecimiento se ven mermados como consecuencia de la evaporación, y ésto 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) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: dgiica.cagpds@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:

<https://lajunta.es/3vr6p>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

I) ETIQUETADO

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

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

Quedan expresamente prohibidas todo tipo de menciones que puedan suponer un deterioro de la reputación e imagen de calidad de la Denominación de Origen, así como aquellas que, con el fin de ensalzar las bondades del vinagre en cuestión, supongan un menoscabo explícito o implícito para otros vinagres protegidos.

El término «Semidulce» podrá ser utilizado en el etiquetado para aquellos vinagres con un contenido en materias reductoras mayor de 60 g/l e inferior a 150 g/l.

Los términos «Dulce» o «Balsámico» podrán ser utilizados en el etiquetado para aquellos vinagres con contenido de materias reductoras mayor de 150 g/l.

Se podrá utilizar la mención «Joven» en los vinagres no sometidos a envejecimiento.

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