

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**6542** *Resolución de 26 de marzo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la denominación de origen protegida «Vinagre de Condado de Huelva».*

Mediante Orden de 5 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 16 de septiembre de 2008, se emitió decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Vinagre de Condado de Huelva» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del 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 e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción del pliego de condiciones de la citada DOP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 9 de octubre de 2008, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Andalucía ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Condado de Huelva» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Condado de Huelva», publicado mediante Orden de 5 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 16 de septiembre de 2008, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 26 de marzo de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

## ANEXO

**Pliego de condiciones denominación de origen «Vinagre de Condado de Huelva»**

A) Nombre del producto. Denominación de Origen Protegida (DOP) «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 de un vinagre que pueda ser certificado como vinagre con Denominación de Origen, debe proceder de un vino certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Condado de Huelva». Debe ser un vino seco, sin resto de azúcares que puedan provocar contaminaciones posteriores con levaduras.

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:

- a) Acidez total mínima en acético de 70 gr/l.
- b) El extracto seco soluble no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético.
- c) Contenido de cenizas comprendido entre un 1 gr/litro hasta un máximo de 7 gr/litro.
- d) El contenido de acetoína no será inferior a 100 mg/litro.
- e) El contenido de prolina no será inferior a 300 mg/litro.

2. Las cantidades máximas de los componentes que se indican a continuación serán las siguientes:

- a) Mercurio: 0,05 ppm.
- b) Arsénico: 0,5 ppm.
- c) Plomo: 0,5 ppm.
- d) Contenido de Cobre y Zinc: 10 mg/lit.
- e) Hierro: 10 mg/lit.
- f) Sulfato: 2 gramos/litro, expresados en sulfato potásico.
- g) Cloruros: 1 gramo/litro, expresado en cloruro sódico.

3. En cuanto a su caracterización cromática, realizada por colorimetría de transmisión, se respetarán los siguientes índices:

- a) El valor máximo de claridad ( $L^*$ ), será 93%.
- b) 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 por 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 procedente del envejecimiento de un Vinagre Condado de Huelva, con un residual de alcohol no superior al 3% vol. Dependiendo del tipo de envejecimiento y el tiempo se distinguen tres subtipos.

Análisis organoléptico:

Vinagre Viejo Condado de Huelva Solera:

Vista: Color ámbar con tonos caobas, intensidad media.

Nariz: Aromas acéticos con notas a frutos secos.

Boca: Sabor vinoso, amplio y equilibrado en boca.

Vinagre Viejo Condado de Huelva Reserva:

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:

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 los 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 v.c.p.r.d. o v.l.c.p.r.d. destinado a ser transformado como vinagre en depósitos expresamente previstos para ello, de forma que la calidad del v.c.p.r.d. o v.l.c.p.r.d. 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 introducido 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 gr/litro, 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. Dependiendo del tiempo y el método, que puede ser dinámico o estático, que el vinagre este en contacto con la madera, se diferencian tres tipos de vinagres viejos: Solera, reserva y añada.

Para el envejecimiento dinámico, las vasijas de madera se sitúan en disposición piramidal, las soleras son las vasijas situadas en el suelo, llenas del vinagre más viejo; criaderas las vasijas de los niveles superiores, con vinagres más jóvenes. El volumen de vinagre extraído de la solera para embotellar, se repone con el que ocupa la primera criadera, y así sucesivamente. Además, como singularidad, se le adiciona vino generoso o generoso de licor «Condado de Huelva», de manera que, entre otras características, las bacterias acéticas se nutren del alcohol de este vino y no degradan el ácido acético ya producido. Dependiendo del tiempo que el vinagre este en contacto con la madera se denominan vinagre viejo solera, con un tiempo mínimo de seis meses en madera y el vinagre viejo reserva con un tiempo mínimo de doce meses.

Para el envejecimiento estático, las vasijas se sitúan de forma piramidal, pero con la diferencia del dinámico en que no se corren escalas, sino que se introduce el vinagre en las vasijas y solo se extraen en el momento del embotellado. Para el mantenimiento de este tipo de vinagre se le añade el vino tipo generoso o generoso de licor. El vinagre viejo añada debe permanecer en las vasijas un mínimo de tres años.

Las vasijas de madera de roble desempeña un papel fundamental en la mejora cualitativa de los vinagres durante el proceso de envejecimiento. La porosidad de la madera es la adecuada para permitir el contacto del vinagre con el oxígeno del aire, facilitando así el envejecimiento.

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

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 nutritivas, 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.

Asimismo, 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 Vinagreira.

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 señor 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 D. 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 3000 a 3100 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 sub-dividido.

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 iejo, 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, 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 vinagre que se encuentra en la hilera inmediatamente superior denominada primera criadera y así sucesivamente. 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 certificado por la D.O. «Condado de Huelva», de manera que las bacterias acéticas se nutren del alcohol procedente de este vino, no degradando así al ácido acético ya formado, de forma que tras un proceso lento, mejora el buqué del vinagre por formación de esteres como el acetato de etilo, se aumenta la cantidad de compuestos gracias a la extracción de la madera, etc.

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 doce meses.

El vinagre viejo añada se envejece de forma estática por el tradicional método de añadas, durante un periodo mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses, adicionándole tal y como se detalla anteriormente el vino generoso y generoso de licor certificado por la D.O. «Condado de Huelva», proporcionándole al vinagre sus características singulares y diferenciadoras del resto de vinagres.

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 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 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 cm<sup>3</sup> 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 naturales anteriormente descritas influyen de forma notable en las propiedades de nuestro vinagre amparado.

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 las corrientes oceánicas, la alta humedad relativa y las suaves temperaturas, permitiendo que el aire de calidad producido en el Parque Nacional de Doñana se haga extensible al Condado de Huelva.

La orografía de terrenos llanos, o ligeramente ondulados, facilita la llegada de este aire. La orientación y a 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 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 gr/litro.

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.

Nombre: Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva»

Dirección: Plaza Ildefonso Pinto, s/n.

Localidad: 21710 Bollullos Par del Condado (Huelva).

Teléfono: 34-959410322. Fax: 34-959413859.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Vinagre del Condado de Huelva» cumple la Norma EN-45011.

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) 510/2006 del consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento (CE) 1898/2006 de la comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 510/2006.



Reglamento (CE) 479/2008 del consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola.

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.

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.