



**DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA**



**DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA**

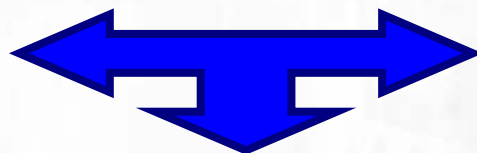
Denominación de Origen

- 1932, Estatuto del vino
- 10 de mayo de 1962
- 1963, 1^{er} Reglamento
- 1979, Blancos Jóvenes
- 2002, Vinagre
- Ley 24/2003
- 2009, tintos y vinagres agridulces



Funciones del Consejo Regulador

Control



Promoción

Protección DO



Ley 24/2003

- Operadores
- Principios Generales del Sistema
- Niveles del Sistema
 - Vinos de Pago
 - Vinos con D.O. Calificada
 - Vinos con D.O.
 - Vinos con Indicación Geográfica
 - Vinos de Mesa
- Control y certificación

vdo



45011

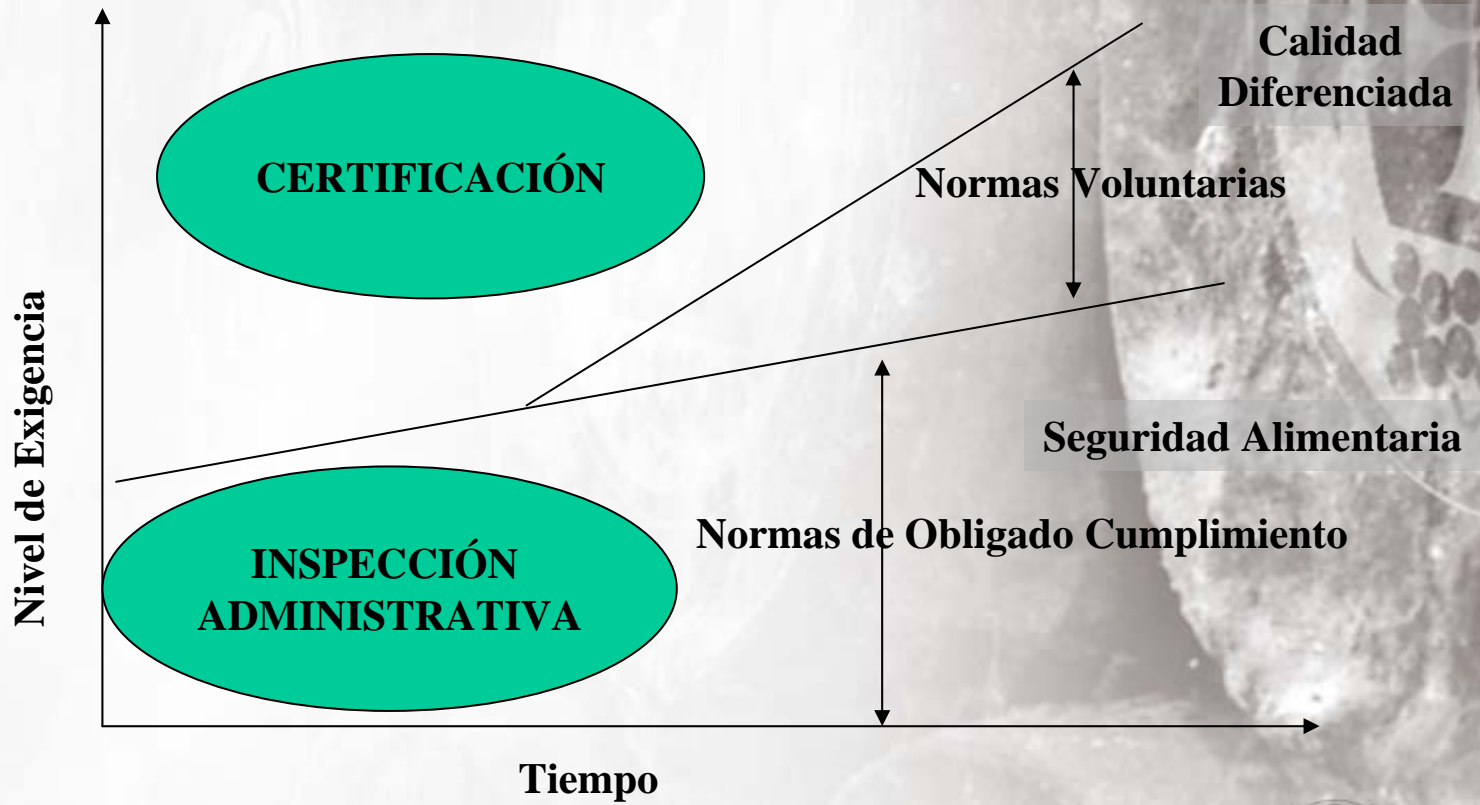
El Consejo Regulador

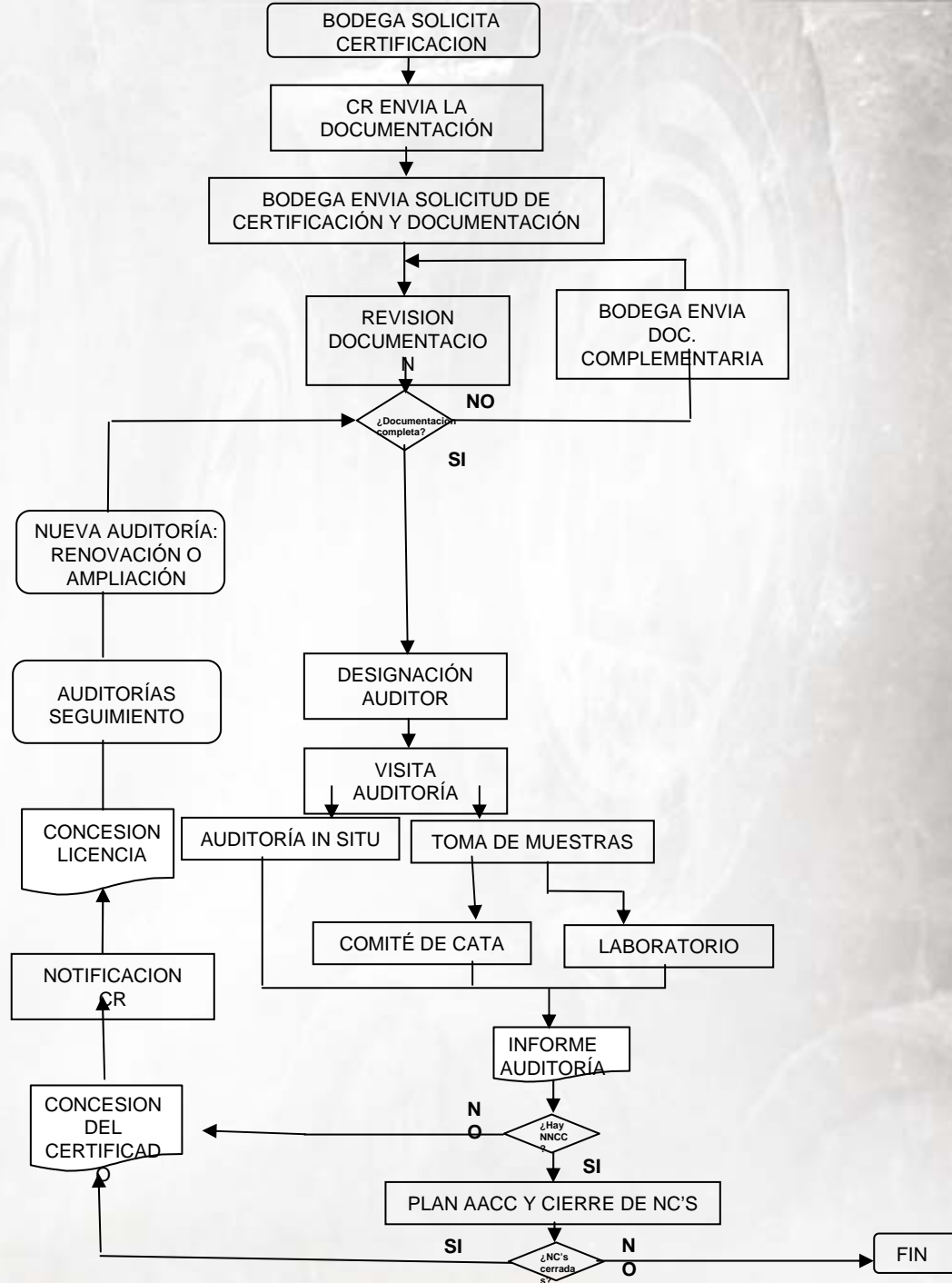
Ley 24/2003  *EN-45011*

*“sobre requisitos generales para
entidades que realizan la certificación de
productos”*



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA





DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
 Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

1.BODEGAS DE ELABORACIÓN			
PTO	ASPECTO EVALUADO		OBSERVACIONES
1.1	Listado de viñistas y credenciales <input type="checkbox"/> NO APLICA	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	(Apuntar nº de registro y fecha de 2 de las credenciales verificadas) Nº: Fecha: Nº: Fecha:
1.2	Inscripción en el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía y Registro Sanitario.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	(Apuntar nº de registro y fecha) Nº RIAA: Fecha: Nº R.S.: Fecha:
1.3	Identificar la zona de producción en la que se encuentra las instalaciones. ¿Se encuentra dentro de la zona de producción?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	(Apuntar municipio)
1.4	Tipo de Uva, ¿Se encuentran dichas variedades entre las autorizadas? Apuntar variedades recibidas.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
1.6	Calificación de Cosecha de la campaña en curso. Fecha:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Vino calificado (HI): Vino descalificado (HI):
1.10	Verificar Registros de Trazabilidad.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
	Deposito inicial: Fecha de llenado: Litros de mosto: Kgs. de uva total: Rdto%: Viñistas asociados al depósito: verificar que están en listado de proveedores y que tienen sus credenciales. (se adjunta) Kgs. por viñista: (se adjunta) Registro de movimientos: (se adjunta) Fecha de envasado/venta: Por determinar <input type="checkbox"/> Destinatario (si procede):		



Comité de Certificación

Estructura

- **Fabricantes o proveedores**
- **Consumidores y/o usuarios**
- **Experto en evaluación**





Distintivo de calidad



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

Certificación del Producto

Aporta un claro Valor Añadido

Herramienta de Diferenciación

Su objetivo es declarar públicamente que un producto es conforme con los requisitos establecidos en Normas Voluntarias





El vinagre

Vinum acre

Vinaigre

“Líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario que contengan azúcares o sustancias amiláceas”



Vinagre de Jerez

Vinagre del Condado de Huelva

Vinagre de Montilla-Moriles

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia

Aceto balsamico tradizionale di Modena

Aceto Balsamico di Modena

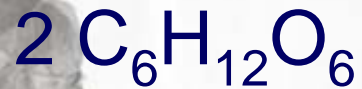


Tipos

DENOMINACION	CONCEPTO
Vinagre de vino	Producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino
Vinagre de frutas	Producto obtenido a partir de frutas y bayas
Vinagre de sidra	Producto obtenido a partir de la sidra
Vinagre de alcohol	Producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola
Vinagre de cereales	Producto obtenido sin destilación intermedia de doble fermentación alcohólica y acética de cualquier cereal de grano
Vinagre de malta	Producto obtenido sin destilación intermedia de doble fermentación alcohólica y acética a partir de la cebada de malta
Vinagre de miel	Producto obtenido a partir de la miel
Vinagre de suero de leche	Producto obtenido a partir de suero de leche

Fermentación

Glucosa



Alcohol



Acido acético



17gramos de azúcar producen 1 grado alcohólico

1 grado Baumé aproximadamente 16 gramos de azúcar

Mosto

Vino

Vinagre

Condado de Huelva

Método Industrial

Presencia de cultivo bacteriano en el vino

28-33 °C 11-12% vol.

Aire dispersado

Clarificación

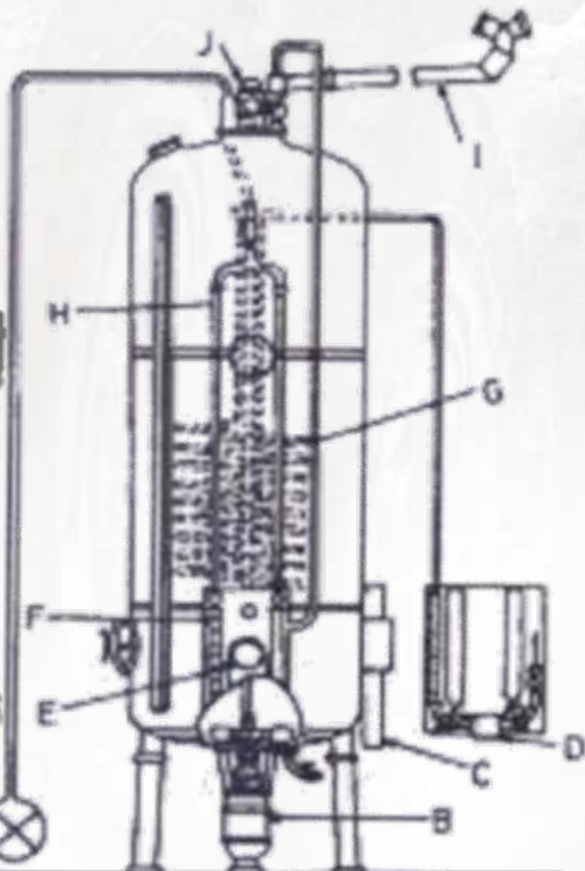
Filtración

Estabilización → **Vinagre del Condado de Huelva (0,5%)**

(Generoso y generoso de licor) → **Vinagre Viejo (3%)**

Método Tradicional





- A) Bomba de carga
- B) Aireador y motor
- C) Dispositivo medición alcohol
- D) Válvula entrada de agua refrigeración
- E) Termostato
- F) Rotámetro
- G) Serpentín refrigeración
- H) Entrada de aire
- I) Salida de gases
- J) Dispositivo antiespuma



Método Industrial

Presencia de cultivo bacteriano en el vino

Vino 11-12% vol.

28-33 °C

Aire dispersado

Clarificación

Filtración

Estabilización

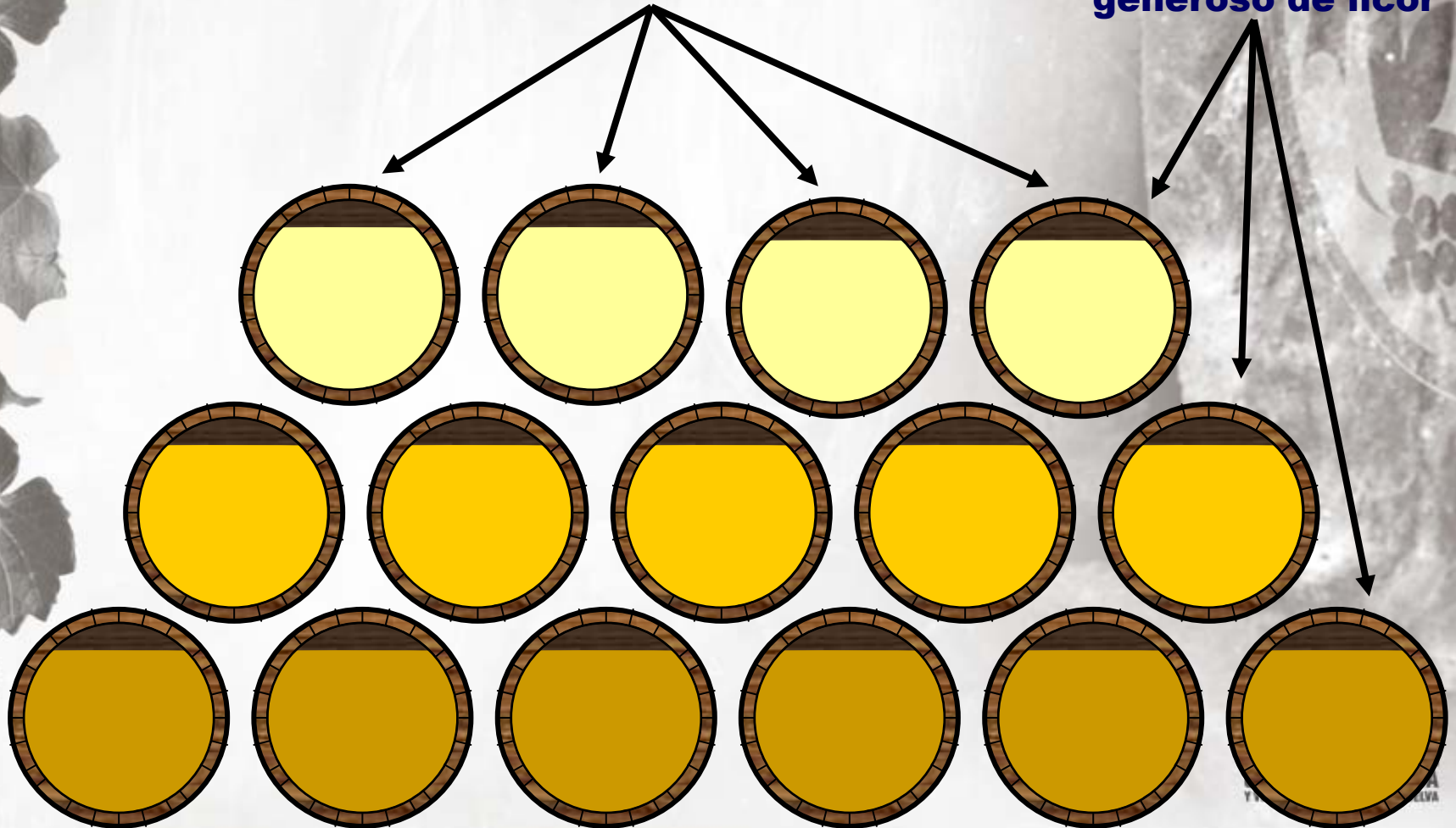


DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

Envejecimiento del vinagre

Vinagre procedente del fermentador

Generoso o generoso de licor



**Adición de generoso o
generoso de licor**



entrada de aire



vinagre



**Cesión de sustancias
de la madera**

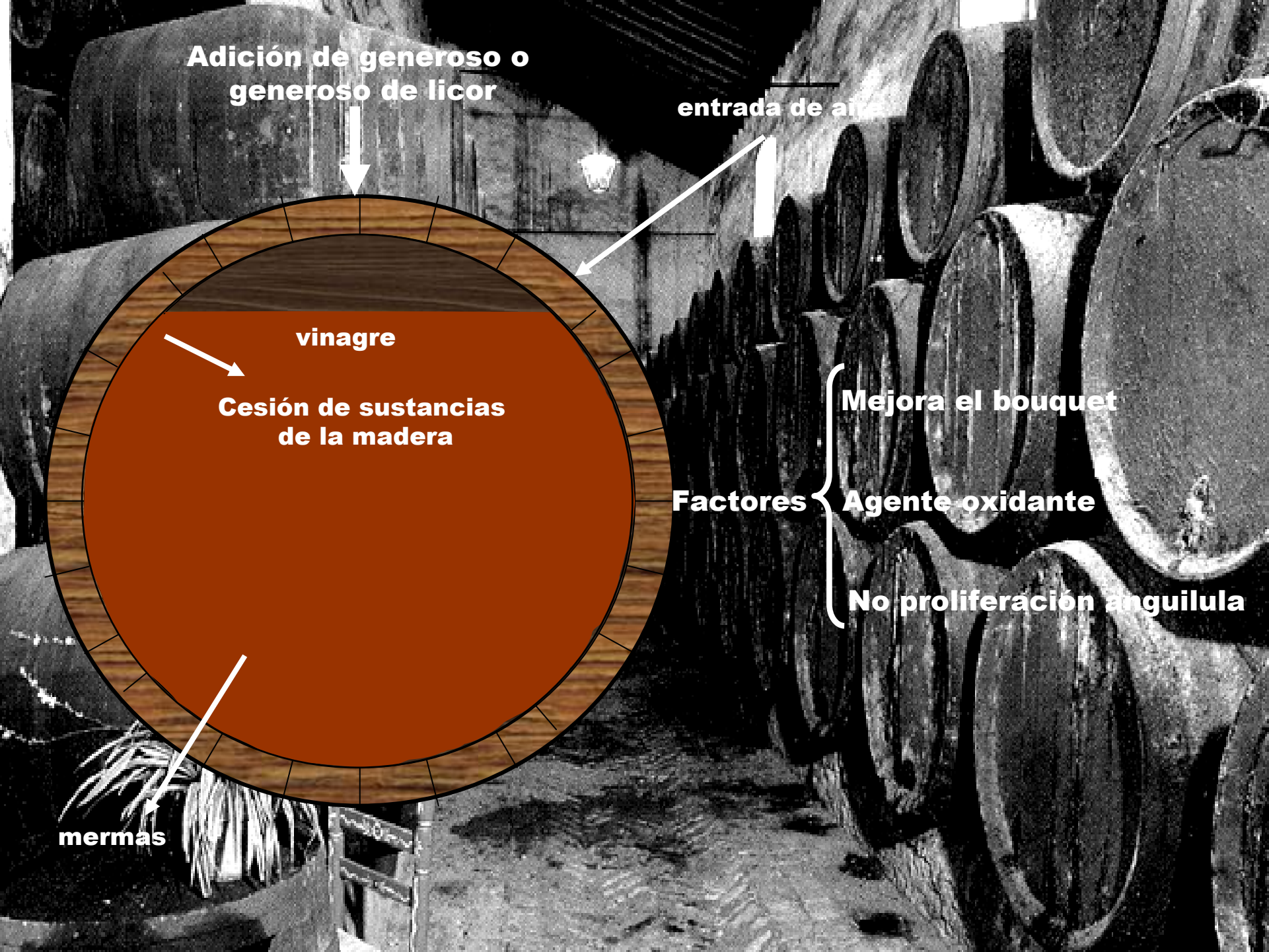
Factores

Mejora el bouquet

Agente oxidante

No proliferación anguilula

mermas





Menciones

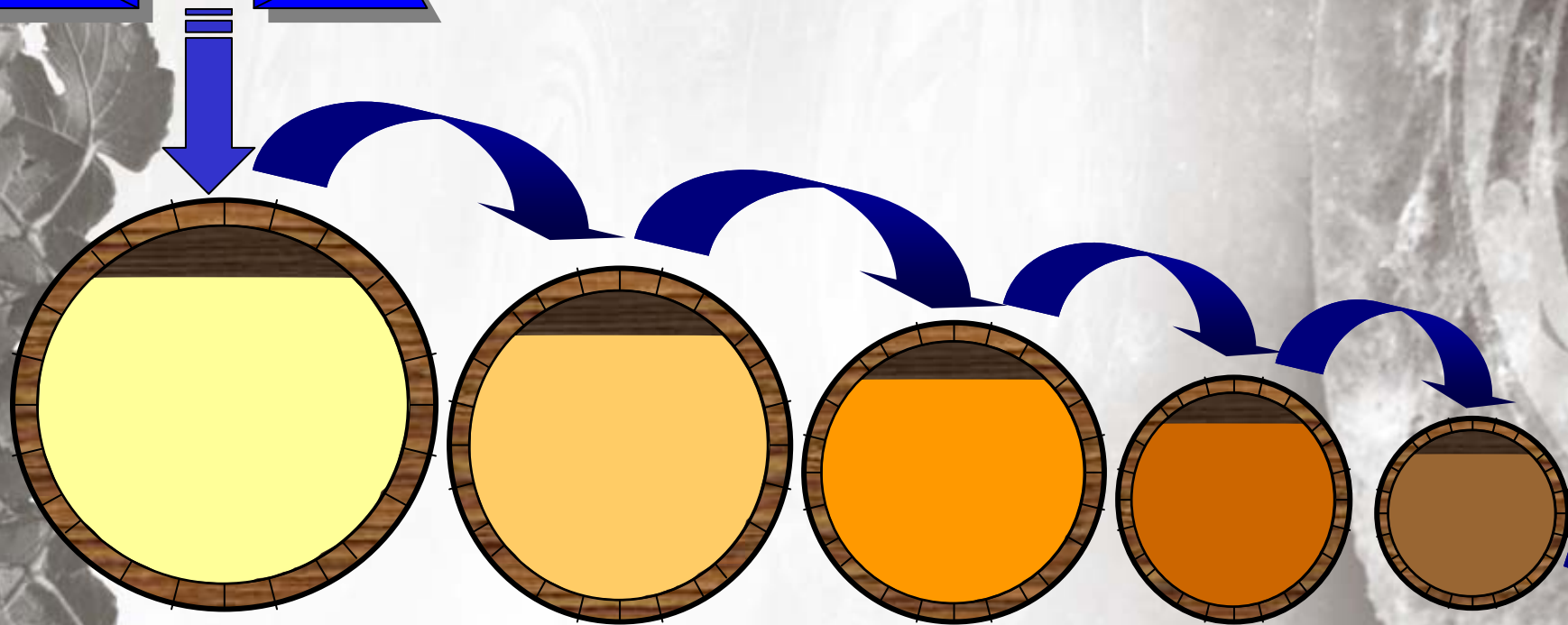
Solera → **6 meses en madera**

Reserva → **2 años en madera**

Añada → **3 años en madera**

**Mosto
Cocido**

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena



**60 lit.
Roble**

**50 lit.
Castaño**

**40 lit.
Cerezo**

**30 lit.
Fresno**

**20 lit.
Morera**

Saca

