



Memoria Anual de Actividades

2022

ÍNDICE MEMORIA ANUAL EJERCICIO 2022

1. COMPOSICIÓN Y ASPECTOS REGLAMENTARIOS

- 1.1 Composición del Pleno del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva.
- 1.2 Personal
- 1.3 Aspectos Reglamentarios

2. ACTIVIDADES DE GESTIÓN

- 2.1 Presupuesto General
- 2.2 Plenos
- 2.3 Registros:
 - 2.3.1 D.O.P. Condado de Huelva
 - 2.3.2 D.O.P. Vinagre del Condado de Huelva
 - 2.3.3 D.O.P. Vino Naranja del Condado de Huelva
- 2.4 Comercialización mercado nacional y mercado internacional
- 2.5 Documentación Expedida
- 2.6 Firma de convenios de colaboración
- 2.7 Campaña de Promoción
 - 2.7.1 Imagen
 - 2.7.2 Difusión imagen corporativa
 - 2.7.3 Actividades promocionales, institucionales, técnicas y formación

3. ACTIVIDADES DESTINADAS A MEJORAR LA CALIDAD Y LA PROTEC-CION DE LAS DD.O.

- 3.1 Investigación y Desarrollo e Innovación.
- 3.2 Defensa de las Marcas Genéricas (Jurídicos y Contenciosos).

4. ACTIVIDADES DE CONTROL

- 4.1 Política de Gestión de Calidad
- 4.2 Actividades sobre la producción y calidad
- 4.3 Calificación de cosecha y existencias
- 4.4 Comité de Cata
- 4.5 Fundación Control Calidad Agroalimentaria de Andalucía

5. FORMACI	ON				
6. BODEGAS GIDAS	ACOGIDAS A	A LAS DENO	MINACIONE	S DE ORIGEN	I PROTE-

1. COMPOSICIÓN Y ASPECTOS REGLAMENTARIOS

1.1 Composición del Pleno del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva:

De acuerdo con lo dispuesto en los arts. 4 del Decreto 17/2016 de 19 de enero, por el que se regula el procedimiento electoral de los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad diferenciada de Andalucía (Real Decreto 17/2016) y 13.2.p) y 14 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, corresponden a los Consejos Reguladores la organización y convocatoria de sus procesos electorales para la renovación de las vocalías de sus Plenos.

Por lo que el Pleno del Consejo Regulador de las Denominaciones Protegidas de Origen "Condado de Huelva", "Vinagre del Condado de Huelva" y "Vino Naranja del Condado de Huelva", en sesión plenaria el día 17 de agosto de 2020, adoptó el acuerdo de iniciar los trámites para dicha renovación.

Concluido el proceso electoral se celebró el lunes 14 de diciembre de 2020, sesión Plenaria para la constitución del nuevo Pleno del Consejo Regulador. Resultando la siguiente Junta Directiva:

Presidente

D. Manuel de la Cruz Infante Escudero

Vicepresidente

D. Felipe Romero Rodríguez

Vocales Sector Vitícola

- D. Felipe Romero Rodríguez Nuestra Señora de la Estrella, S.C.A.
- D. José Espina Rosado -Vinícola del Condado S.C.A.
- D. Ceferino Martin Palomo Nuestra Señora del Socorro, S.C.A.
- D. Antonio Soltero Báñez Agroalimentaria Virgen del Rocío, S.C.A.
- D. Francisco García Pérez Santa Agueda. S.C.A.

Vocales Sector Vinícola

- D. José Martín Perea José y Miguel Martín, S.L.
- D. José Antonio Raposo Martin Bodegas Raposo.
- D. Miguel Angel Sauci Almenta Bodegas Convento de Morañina, S.L.
- D. Gregorio Contreras Ruiz Bodegas Contreras Ruiz, S.L.
- D. Miguel Oliveros Andrade Bodegas Oliveros, S.L.

Representante de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

D. Carlos Baños Cáceres

Secretario General

D. Antonio Izquierdo García

1.2 Personal

La plantilla del Consejo, al 31 de Diciembre de 2022, la componen -bajo la presidencia de D. Manuel de la Cruz Infante Escudero- el siguiente personal:

- D. Antonio Izquierdo García, Director General.
- D. Carlos Ibáñez Corrales, Director Técnico.

1.3 Aspectos Reglamentarios

Se publicó en el BOJA N.º 70, de 12 de abril de 2018, Orden de 6 de abril de 2018, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Condado de Huelva» y «Vinagre del Condado de Huelva» y de la Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva».

En esta Orden se reconoce el nivel de protección de vino aromatizado con Denominación de Origen «Vino Naranja del Condado de Huelva», publicándose su correspondiente Pliego de Condiciones Técnicas. Con este reconocimiento, somos la primera Denominación de Origen Española que protege a un vino aromatizado, con su consiguiente protección a nivel europeo. Este tipo de vino tradicional, y exclusivo de nuestra zona, empezó a comercializarse en el siglo XIX en la localidad de Moguer, extendiéndose su método de elaboración a un grupo importante de bodegas de la zona amparada por la Denominación de Origen, siendo en la actualidad el Vino Naranja un producto exclusivo con un gran valor añadido.

También en el Diario Oficial de la Unión Europea se publicó de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión (2019/C 379/08), en donde se autorizar a la introducción en el pliego de condiciones de los términos tradicionales «Fino» y «Oloroso».

Finalmente, el 25 de junio de 2021 en el Diario Oficial de la Unión Europea se publicó una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se mencio-

na en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión (2021/C 248/07), en donde se autoriza, entre otras modificaciones del pliego de condiciones de la DOP Condado de Huelva, el uso de los términos tradicionales «Amontillado» y «Palo Cortado».

Además, el Reglamento de este Consejo Regulador se ajusta a la demanda de la Unión Europea, de separar lo concerniente a los aspectos de control y de gestión.

2. ACTIVIDADES DE GESTIÓN

2.1 Presupuesto General

El Presupuesto General está fundamentado en la Ley General de Estabilidad Presupuestaria, -que entró en vigor el 1 de enero de 2002- que establece la transparencia, la eficiencia en la asignación y la utilización de los recursos públicos y el equilibrio o superávit presupuestario como principios fundamentales de las Administraciones Públicas.

El Cierre del ejercicio contable de Gastos e Ingresos para el Ejercicio 2022 fue aprobado en Junta General de 5 de mayo de 2023 por un importe total de gastos de 293.641,15 euros y de ingresos 325.898,49 euros.

A 31 de Diciembre de 2022 las cuentas anuales del Consejo Regulador adjuntas, expresan en todos los aspectos significativos, la imagen fiel del patrimonio y de la situación financiera y presupuestaria, así como de los resultados de sus operaciones y de los recursos obtenidos y aplicados durante el ejercicio anual terminado en dicha fecha, conteniendo la información necesaria y suficiente para su interpretación y comprensión adecuada de conformidad con principios y normas contables generalmente aceptadas.

CUENTA DEL RESULTADO ECONÓMICO-PATRIMONIAL EJERCICIO 2022										
GASTOS				INGRESOS						
CAPITULO I	136.884,40€	46,6%		DERECHOS REC. COB/PAG	36.462,52€	11,6%				
GASTOS GENERALES	72.754,81€	24,8%		CUOTAS, EXAC. PARAFIS.	241.134,21€	76,6%				
INVERSION CERTIF. I+D+I	33.992,55€	11,6%		OTRAS APORTACIONES	12.911,36€	4,1%				
PROMOCION GENERICA	50.009,39€	17,0%		REMNTE. TESORERIA 2022	24.251,89€	7,7%				
	293.641,15 €				314.759,98 €					
GASTOS 2022				INGRESOS	2022					
PROMOCION GENERICA 17,0%	CAPITULO I 4	46,6%		REMNTE. TESORERIA		RECHOS COB/PAG				
INVERSION			H	OTR 26922P8 %TACIONES 4%		20%				
CERTIF. I+D+I										
11,6%				CUOTAS, EXAC. PARAFIS.68%						
			H	COOT	15, 270 (6. 170 (7.15	.0070				
CASTOS GEN	IEDALES 24 00/									
■ CAPITULO I GASTOS GENERALES 24,8%				■ DERECHOS REC. COB/PAG						
GASTOS GENERALES				CUOTAS, EXAC. PARAFIS.						
■ INVERSION CERTIF. I+D+I				■ OTRAS APORTACIONES						
■ PROMOCION GENERICA				■ REMNTE. TESORERIA 2022						

Durante el año 2022 el total de ingresos efectuados -en cumplimiento de las Exacciones practicadas- en la c/c oficial del Consejo Regulador en la CAJA RU-RAL DEL SUR de Huelva en Bollullos del Condado, fue de 241.134,21 euros.

Las Liquidaciones de Exacciones practicadas durante el año 2022 en los tres alcances se elevaron a un total de 235 con un resultante de 241.134,21 euros desglosadas del siguiente modo:

a)	CANON PLANTACIONES INSCRITAS	38.924,48 euros
b)	CANON VINIFICACIÓN CAMPAÑA	35.960,88 euros
c)	CANON COMERCIALIZACIÓN	67.830,95euros
d)	CANON PRECINTAS DE GARANTIA	97.787,65 euros
e)	CANON ASISTENCIA A FERIAS	1.050,00 euros
f)	CANON LIBROS GESTIÓN, CERTIFICACIÓN, VARIOS	1.537,50 euros
g)	BONIFICACIÓN CANON PRECINTAS GARANTÍA	-1.957,25 euros

Durante este ejercicio se ha solicitado una subvención a la Junta de Andalucía por importe de 29.000,00 euros.

Cabe destacar también la **aportación** por parte de la **Diputación de Huelva de 25.000 euros**, correspondiente al Convenio Marco suscrito entre ambas Instituciones.

Como aportaciones de entes privados se ingresaron **11.000,00 euros gracias** al Convenio de Colaboración suscrito con la <u>Fundación Caja Rural del</u> Sur.

2.2 Plenos del Consejo Regulador

Durante el año 2022 se celebraron en el Consejo Regulador un total de cuatro Plenos donde se aprobaron, entre otros puntos:

- > Calificación de la Cosecha 2021 como "MUY BUENA".
- ➤ Entrega de la Insignia de Oro de nuestras Denominaciones de Origen a la Consejera de Agricultura.

2.3 Registros:

2.3.1 Denominación de Origen Condado de Huelva

Al 31 de diciembre de 2022 la situación de los Registros de Viñas, Elaboración, Crianza o Envejecimiento, Embotellado y Envasado, y Almacenamiento de la Denominación de Origen Condado de Huelva es la siguiente:

Registro de Viñas que se diferencia entre Viticultores inscritos en Cooperativas y Viticultores independientes.

a) De Socios de Cooperativas hay en:

Almonte 48 socios con 79,03 has., Bollullos 292 socios con 528,15 has., Bonares 42 socios con 45,33 has., Chucena 137 socios con 220,72 has., Manzanilla 103 socios con 150,62 has., Rociana 156 socios con 365,84 has., Trigueros 14 socios con 20,39 has., Villalba 44 socios con 40,78 has. y en Villarrasa 25 socios con 51,60 has.

1 En total lo componen 861 agricultores que poseen 1.502,46 has.

b) Viticultores Independientes:

Este registro lo componen un total de 204 viticultores en 18 términos municipales, que controlan un total de 657,64 has.

En resumen, el total de Viticultores en la Zona es de **1.065** y el total de Has. de viñas acogidas a la Denominación de Origen es **2.160,1** Has.

En cuanto al estado de los Registros de bodegas es de:

15 Bodegas de Elaboración, 24 Bodegas de Almacenamiento, 18 Bodegas de Crianza o Envejecimiento y 23 Bodegas de Embotellado y Envasado.

La relación completa de Bodegas inscritas en los Registros -con domicilio- figura en el punto 6 de la presente Memoria.

2.3.2 Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva

Al 31 de Diciembre de 2022 la situación de los Registros de Bodegas de la Denominación de Origen Vinagre del Condado de Huelva es la siguiente:

2 Bodegas de Producción, 9 Bodegas de Almacenamiento, 7 Bodegas de Envejecimiento y 8 Bodegas de Embotellado y Envasado.

La relación completa de Bodegas inscritas en los Registros -con domicilio- figura en el punto 6 de la presente Memoria.

2.3.3 Denominación de Origen Vino Naranja del Condado de Huelva

Al 31 de diciembre de 2022 la situación de los Registros de Bodegas de la Denominación de Origen Vino Naranja del Condado de Huelva es la siguiente:

4 Bodegas de Elaboración, 12 Bodegas de Almacenamiento, 12 Bodegas de Envejecimiento y 12 Bodegas de Embotellado y Envasado.

La relación completa de Bodegas inscritas en los Registros -con domicilio- figura en el punto 6 de la presente Memoria.

2.4 Comercialización Mercado Nacional DOP Condado de Huelva

Los datos de comercialización en el Mercado Nacional de nuestras bodegas acogidas a la D.O. Condado de Huelva durante la campaña vitivinícola 2021/2022 (desde el 1 de agosto de 2021 al 31 de julio de 2022), fueron los siguientes: 2.895.900 litros de V.D.O. de variedades blancas, 127.600 litros de V.D.O. de variedades tintas y 3.311.600 litros de V.L.D.O.

2.5 Documentación expedida

El movimiento de los Registros de Entrada y Salida de correspondencia oficial durante el año 2022 fue: 48 Documentos de ENTRADA y 66 de SALIDA.

La ejecución material de los Recibos del CANON DE PLANTACIONES INSCRITAS -así como las correspondientes Listas Cobratorias- fue realizada en nuestras oficinas con el Equipo Informático del Consejo.

El total de liquidaciones de Cuotas practicadas en el año fue de 235 desglosándose los conceptos y cantidades de estas en el Punto 2.1 de la presente Memoria.

2.6 Firma de convenios de colaboración

El Consejo Regulador ha firmado y renovado en este año 2022 varios convenios de colaboración con distintas instituciones con el objetivo último, en todos ellos, de trabajar conjuntamente para impulsar la calidad y promoción de los productos amparados. Concretamente han sido:

- ➤ GUARDIA CIVIL las acciones a desarrollar que el protocolo recoge, se centran en colaborar en la identificación y el estudio de los principales problemas relacionados con el fraude alimentario; intercambiar información de carácter técnico o interés operativo, que permita mejorar la prevención y orientar los servicios y mejorar la eficacia en materia de lucha contra las actividades ilícitas vinculadas al fraude alimentario; mantener un canal de comunicación directo; fomentar el diálogo con otras administraciones y representantes del sector; cooperar en acciones de formación, participación en reuniones y seminarios de organismos nacionales e internacionales, funciones de peritaje y análisis de laboratorios; fomentar la defensa de los productos de calidad diferenciada; facilitar las relaciones institucionales y apoyar la difusión mutua de conocimientos y actuaciones en el marco del convenio.
- > **Diputación Provincial de Huelva:** para la promoción del Sector Vitivinícola del Condado en la Provincia.
- ➤ Caja Rural del Sur y su Fundación: para la vinificación del producto vendimiado, sufragar los costes de la planta experimental y la colaboración con el Otoño Cultural Iberoamericano.
- Facultad de Farmacia Universidad de Sevilla: estudios de maduración de zalema.
- > **Patronato de Turismo de Huelva:** promocionando conjuntamente Huelva la Luz y su Gastronomía.
- ➤ **Federación Onubense de Empresarios:** por el que promueven bases conjuntas de colaboración para incentivar la exportación y potenciar iniciativas que propicien un mayor desarrollo de nuestro sector.
- > **Islantilla Cinefórum:** que promueve nuestra imagen en el mundo artístico.

- Escuela Superior de Hostelería de Islantilla: que fomenta el conocimiento de los productos del Condado de Huelva en los futuros profesionales del sector alimentario de la Provincia de Huelva.
- Excmo. Ayuntamiento de Bollullos Par del Condado: que fija las bases de la cesión al Consejo Regulador de la Sede sita en la Plaza Ildefonso Pinto, s/n.

2.7 Campaña de Promoción

2.7.1 Promoción de productos vitivinícolas acogidos a las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva.

Campaña de Promoción

Los ejes de la campaña son la exclusividad de *la uva zalema*, la *calidad y trazabilidad* de nuestros productos, y el entorno y *la cultura de la comarca* del Condado de Huelva (el entorno de Doñana), así como la difusión del Condado de Huelva como ruta enoturística, valor que ha entrado con fuerza durante 2019 gracias al apoyo de las distintas administraciones públicas a la Ruta Del Vino del Condado (Diputación de Huelva y Adercon).

La difusión de los aspectos diferenciales de nuestras Denominaciones de Origen, desde la viticultura a la elaboración y comercialización de los productos amparados, se articula sobre conceptos claves como la nobleza y originalidad de sus variedades, la aptitud para el envejecimiento, las garantías de calidad que ofrece un riguroso sistema de control, la historia de la zona, su diversidad, su constante dinamismo y un inteligente equilibrio entre clasicismo y modernidad, todo lo que, en suma, contribuye a resaltar las singularidades del Condado de Huelva entre el resto de regiones vitivinícolas españolas y del mundo.

Toda esta labor se ha apuntalado a través de un contrato con a la empresa Etiquetas Macho, S.A., por el que se produce una Precinta de Garantía Genérica que está implementada por una banda holográfica que diferencia a los productos amparados envasados de otras Denominaciones de Origen, los hace inimitables permitiendo un seguimiento y trazabilidad perfectos.

Durante los cinco primeros meses del año, se encuadran las principales actuaciones promocionales del Consejo, sobre todo fuera de la Provincia.

ACTIVIDADES PROMOCIONALES

- 1.- Adquisición de vino genérico para diferentes actos promocionales, congresos, catas, ferias, etc.
- 2.- Contratación de Gabinete de comunicación que da soporte para la coordinación de entrevistas, elaboración de notas de prensa, seguimiento de medios, etc.
- 3.- Contratación de una empresa para la gestión de las redes sociales con un gran impacto, triplicando el número de seguidores.
- 4.- Campaña publicidad en televisión y radio provincial mediante spots publicitarios que ha sido emitido en CANAL COSTA, CONDAVISIÓN, TELEONUBA...
- 5.- Degustaciones y catas en diferentes ámbitos, tanto organizado por el propio Consejo Regulador como con colaboraciones y participación.
- 6.- Organización, presentación y degustación en la celebración del "Día de la Denominación de Origen Condado de Huelva".
- 7.- Reedición de Libro de Recetas con vinos y vinagres amparados, avalado con chefs y cocineros de prestigio de nuestra zona geográfica.

GRABACIÓN Y EMISIÓN DE SPOT PUBLICITARIO EN MEDIOS LOCALES Y PROVINCIALES DE TELEVISIÓN

Se ha realizado una campaña de publicidad en tres canales de TV de gran relevancia a nivel local y provincial, haciendo hincapié en destacar las virtudes de los vinos y vinagres amparados por las Denominaciones de Origen.

Se adjunta a la presente memoria CD con la grabación del spot publicitario emitido en las cadenas de TV así como certificado de emisiones.





ADQUISICIÓN DE VINO GENÉRICO, TAPONES, BOTELLAS Y ETIQUETAS

El vino genérico es el elemento de publicidad y difusión más valorado entre los consumidores, ya que es el vehículo esencial para el desarrollo de una Denominación de Origen y conocimiento del producto, para ello necesita vestimenta adecuada (etiquetas y tapones).

El vino genérico se ha dado a degustar durante el año 2022 en diferentes actos en los que el Consejo Regulador ha participado o colaborado de forma activa con, por detallar algunos de estos eventos, actos, catas y degustaciones podemos señalar a la participación en ferias, jornadas, presentaciones, torneos de golf, etc.

Los vinos genéricos han sido seleccionados mediante un Comité de Cata que ha dado la oportunidad de que todas las bodegas inscritas puedan presentar sus productos.





ADQUISICIÓN DE MERCHANDASING PUBLICITARIO

El Consejo Regulador ha confeccionado bolsas de una botella, tras el éxito obtenido con su libro de recetas, ha vuelto a realizar más copias del mismo, así como cuadrípticos publicitarios que sirvan de vehículo transmisor para que los consumidores puedan conocer con una presentación elegante y sencilla tanto los vinos in situ y degustarlos, como las características de nuestra zona y sus vinos y vinagres amparados, así como las diferentes elaboraciones que se pueden realizar y maridajes.





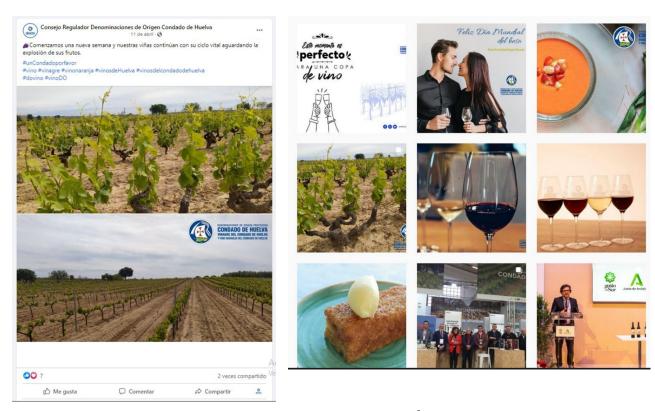


GESTIÓN DE PERFILES REDES, FACEBOOK, INSTAGRAM...

Mantenimiento y gestión de los perfiles en Facebook e Instagram creando un canal de comunicación entre consumidores, expertos gastronómicos, distribuidores y otros sectores como la hostelería y restauración.

Para reforzar dichas acciones, se ha creado también el canal en Twitter.

Dentro de esta acción se han creado contenidos, se han dado noticias, se ha generado información y se ha difundido las virtudes de los vinos y vinagres amparados por nuestra denominación.



GABINETE DE COMUNICACIÓN

El Gabinete de Comunicación ha estado presente en todo lo relacionado con la gestión, organización y coordinación de todo lo relacionado con la comunicación y la promoción de nuestros vinos y vinagres amparados.

Entre las funciones que ha realizado se puede destacar organización de eventos, convocatoria de prensa, elaboración de notas de prensa, que son redactadas por un equipo con un instinto periodístico y enviadas a medios locales, provinciales, regionales y especializados y que transmiten un mensaje puntual de una manera concreta informativa y atractiva; preparación de entrevistas, donde seleccionan los mejores medios o más estratégicos para el interés de la Denominación de Origen, etc.





DEGUSTACION DE VINOS Y VINAGRES EN JORNADAS SOBRE LA SECA EN LA DEHESA

El Consejo Regulador colabora con el Ayuntamiento de Calañas en sus jornadas sobre la seca en la dehesa, dando una degustación de sus vinos llegando a un público que alaba las virtudes de los vinos del Condado de Huelva teniendo un impacto promocional superior a lo previsto inicialmente.



CATA DEGUSTACION TORNEO GOLF ONDACERO ISLANTILLA

La cadena ONDACERO organiza todos los años un torneo de golf en el Club de Golf de Islantilla, dicho acto deportivo está consolidado en la provincia de Huelva como uno de los mejores circuitos del año, donde se congregan personas de muchos ámbitos sociales, culturales y empresariales.

El Consejo Regulador participa como entidad colaboradora tanto con la aportación del vino que se va a degustar y catar en las comidas de una forma desenfadada y amena da a degustar los vinos tanto al público asistente como a los propios participantes del circuito, detallando las virtudes de nuestros vinos y transmitiendo nuestra identidad singular.





CATA MARIDAJE ESCUELA DE HOSTELERIA DE ISLANTILLA

El Consejo Regulador organiza y prepara una cata degustación acompañada de un maridaje de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva.

Dicha cata maridaje va destinada a los futuros cocineros y chefs que están cursando en la citada escuela, con el objetivo de que en un futuro utilicen los vinos y vinagres en sus centros de trabajo, bien como ingredientes como directamente al consumo.

El Consejo Regulador hace mucho hincapié en que las nuevas generaciones amen y disfruten de los vinos y vinagres de nuestra Denominación de Origen, por ello se han realizado en este centro talleres, catas y degustaciones.





TALLER ESCUELA DE TURISMO Y HOSTELERIA DE MADRID

El Consejo Regulador organiza y prepara una cata degustación acompañada de un maridaje de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva.

Dicha cata maridaje va destinada a los futuros cocineros y chefs que están cursando en la citada escuela, con el objetivo de que en un futuro utilicen los vinos y vinagres en sus centros de trabajo, bien como ingredientes como directamente al consumo.

El Consejo Regulador hace mucho hincapié en que las nuevas generaciones amen y disfruten de los vinos y vinagres de nuestra Denominación de Origen, por ello se han realizado en este centro talleres, catas y degustaciones.



CATA DEGUSTACIÓN IES VIRGEN DE BELÉN

El Consejo Regulador ha organizado durante el primer semestre de 2022 una serie de catas maridajes y catas degustación, todas ellas encaminadas a afianzar el conocimiento de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva en nuestra provincia.

De esta manera en colaboración con el Instituto da a conocer a las siguientes generaciones las virtudes y bondades de los vinos con DOP Condado de Huelva.





TALLER CATA DEGUSTACIÓN IES SALTÉS

El Consejo Regulador ha organizado durante el primer semestre de 2022 una serie de catas maridajes y catas degustación, todas ellas encaminadas a afianzar el conocimiento de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva en nuestra provincia.

De esta manera en colaboración con el Instituto da a conocer a las siguientes generaciones las virtudes y bondades de los vinos con DOP Condado de Huelva.



PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN EN LA PASARELA "HUELVA FLAMENCA"

El Consejo Regulador asiste todos los años a este evento que se celebra en Huelva y que tiene un gran calado entre los onubenses que aman la moda flamenca, así como sus costumbres.

Se ha participado de forma activa con un punto de degustación de vinos con un impacto alcanzado superior a lo previsto.





FERIA BARCELONA WINE WEEK

El Consejo Regulador ha asistido a la Feria Barcelona Wine-Week, feria a nivel internacional dedicada al vino en exclusiva donde hemos dado a conocer a los profesionales del sector las características de nuestros vinos y vinagres.

La citada feria tiene una trascendencia a nivel mundial y europeo ya que se congregan en la misma profesionales de los cinco continentes y sin dudas es una gran plataforma para entablar relaciones comerciales a nivel internacional y nacional ya que asisten todas las regiones vitivinícolas de España, tanto bodegas como instituciones que las representa.





SALON DEL GOURMETS MADRID 2022

Ha servido como parte fundamental y refuerzo de nuestros vinos jóvenes, naranjas, generosos y tintos.

La participación en la Feria SALÓN DEL GOURMETS 2022, celebrada en Madrid, ha hecho llegar a un público objetivo profesional del sector las cualidades de nuestros vinos y vinagres participando de forma activa en catas y degustaciones durante todos los días del evento, con un espacio para que Condado de Huelva expusiera sus productos dentro del Stand de la Consejería de Agricultura, Pesca, Ganadería y Desarrollo Sostenible. La repercusión de la participación en la citada feria ha llegado tanto a nivel local, nacional e internacional, ya que dicho evento está dirigido al profesional del sector tanto nacional como internacional.

Además, el Consejo Regulador ha contado con un espacio dentro del Stand de la Diputación Provincial de Huelva "Que sea de Huelva", donde nuestros vinos y vinagres genéricos se han degustado, han sido maridados con chefs de renombre y utilizados como ingredientes en los platos que allí se elaboraron.



SALON DE VINOS NOBLES (VINOBLE 2022)

El Consejo Regulador asiste con un stand propio en Vinoble 2022, donde se realizan actividades de catas maridajes con nuestros vinos generosos y degustaciones al público asistentes.

También el personal del Consejo Regulador en el espacio dedicado a ello dentro del stand de la Consejería de Agricultura realiza un taller maridaje a los asistentes a la feria con un impacto alcanzado cada vez mayor, sobre todo en los profesionales internacionales.







PRESENTACIÓN, CATA Y DEGUSTACION DE LOS VINOS NARANJA, FINOS Y JÓVENES

El Consejo Regulador ha contado este año para la presentación y cata de los diferentes vinos con presencia de **Mónica Rosón**, que ha realizado durante tres días diferentes catas dirigidas.

La sumiller y enocomunicadora tiene una gran relevancia a nivel nacional dentro del sector de la hostelería y restauración, haciendo que sus comentarios acerca de los vinos sea tomado en cuenta, no solo con los chefs y profesionales, si no con los consumidores finales.

Haber contado con sus catas maestras de nuestros vinos ha sido un verdadero placer transmitiendo a las personas que la han escuchado unas descripciones de los vinos muy atractivas y con un gran impacto.





MADRID FUSIÓN 2022

El Consejo Regulador ha participado en MADRID FUSIÖN 2022 con la aportación de sus vinos y vinagres amparados a los diferentes showcooking, además de haber realizado durante los días del evento unas catas maridajes en el espacio que la Consejería de Agricultura tiene preparado para ello.

El citado evento tiene una gran relevancia gastronómica, con un público asistente fundamentalmente profesional de la cocina, que busca entre los productos que participan unas cualidades que lo hagan destacar, tanto como ingrediente como directamente al consumo.



CATA DEGUSTACIÓN CONVENCIÓN NACIONAL ONG THE LIONS

La Institución que representamos colabora y participa en todas las acciones de carácter social como es la que nos ocupa. La citada ONG se caracteriza por mejorar la salud y el bienestar, fortalecer las comunidades y apoyar a los necesitados por medio de servicio humanitario, donde los vinos y vinagres del Condado de Huelva deben estar presentes en los actos que se realizan en la provincia.

Es un escaparate internacional que ayuda a la promoción y comercialización de nuestros vinos y vinagres de calidad.



CATA DEGUSTACIÓN DEDICADA A LAS MUJERES

El Consejo Regulador ha organizado durante el primer semestre de 2022 una serie de catas maridajes y catas degustación, todas ellas encaminadas a afianzar el conocimiento de los vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva en nuestra provincia.

La presente cata se ha realizado en Huelva y ha sido dedicada a la mujer.





CATAS, SHOWCOOKING Y DEGUSTACIONES UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCIA LA RABIDA

Dentro de las acciones promocionales que lleva a cabo el Consejo Regulador, se encuentra su participación mediante catas, degustaciones y showcooking en los cursos de verano que organiza la Universidad Internacional de Andalucía.

Así mismo hemos participado durante todos los días de la actividad, bien con visita a Museo del Vino con catas, o catas en la misma Universidad y bodega.





DEGUSTACIÓN DE VINOS DEL CONDADO DE HUELVA EN EL FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE BAJO LA LUNA ISLANTILLA

El Consejo Regulador participa y colabora con los eventos de carácter social y cultural que se desarrollan en la provincia en el periodo estival, ya que son las fechas indicadas para potenciar los vinos y vinagres del Condado entre las personas que nos visitan.

Este evento de carácter cultural tiene un gran potencial a nivel promocional ya que además de promocionar el festival de cine, sirve de plataforma para mostrar nuestra gastronomía y por ende nuestros vinos y vinagres.



CATA DEGUSTACIÓN LA NOCHE EN BLANCO DE CARTAYA

El Ayuntamiento de Cartaya organiza diferentes actividades durante el periodo estival. En esta ocasión ha contado con los vinos del Condado de Huelva realizando una cata de madrugada con motivo de las fiestas del Carmen, donde ha contado con un público joven y dispuesto a conocer nuestros vinos.



TALLER CATA INFLUENCER BLOG TRIP

El Consejo Regulador ha podido contar con la visita de tres influencer gastronómicas de gran influencia en el mundo del vino, grandes enocomunicadoras con más de 50.000 seguidores en las redes sociales.

Se ha organizado una cata dirigida en el Centro de Interpretación del Vino como maestro de ceremonia el presidente del Consejo Regulador con la colaboración y ayuda del personal del Consejo. Dicho evento ha tenido una gran relevancia en las redes con un impacto alcanzado muy superior al previsto

inicialmente.





CATA DEGUSTACIÓN VINOS Y VINAGRES FERIA VIMAR (septiembre 2022)

El Consejo Regulador en colaboración con la Consejería de Agricultura, Azahara Comunicación y otras entidades, ha participado de forma activa durante la 'I edición de VIMAR: la feria del vino y el mar' que se ha celebrado en el Puerto de Huelva en el Muelle de Levante.

En dicha feria se han realizado catas maridajes, showcooking, venencias y así mismo hemos participado en mesas redondas y conferencias, todo ello encaminado a resaltar las características de nuestro vinos y vinagres con Denominación de Origen Condado de Huelva.









CATA DEGUSTACIÓN VINOS EN COLABORACIÓN CON OCIB (oct./nov. 2022)

Los vinos con denominación de origen 'Condado de Huelva' estuvieron presentes en la programación del Otoño Cultural Iberoamericano en su décima quinta edición con dos actividades, una desarrollada en la sede de la DOP Jabugo y otra en la embajada de Argentina en Madrid.





CERTAMEN RELATOS CORTOS ORGANIZADO POR EL ATENEO DE HUELVA (oct. 2022)

El presidente de las DD.OO.PP. Condado de Huelva fue uno de los miembros del jurado del 'Certamen de relatos corto del Ateneo de Huelva' cuya temática giraba en torno a la viticultura. Los premios se marcharon a Logrono, Madrid y Valladolid.

El acto de entrega de los premios tuvo lugar en el Centro de Interpretación del Vino, en Bollullos par del Condado, (Huelva).



XVIII SIMPOSIO MUSEOS DEL VINO DE ESPAÑA (octubre 2022)

El Consejo Regulador, continuando con su labor de difusión de la cultura del vino del Condado de Huelva, participó activamente en la 'XVIII Simposio de Museos del Vino de España' con la participación en una mesa redonda de nuestro presidente, Manuel Infante Escudero, así como en la visita y cata en varias de las bodegas amparadas por nuestro Consejo.







DÍA MOVIEMIENTO VINO DO (octubre)

Organizado por la Conferencia de Consejos Reguladores del Vino de España, se organizó el tradicional brindis colectivo bajo el lema #DOTerritorioSostenible a las puertas de la sede del Consejo Regulador. En dicho brindis participaron un alto número de representantes del sector vitivinícolas del Condado de Huelva así como autoridades locales, comarcales, provinciales y regionales.





¡Ven a brindar con nosotros!

Manuel Infante Escudero,

presidente de las Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y vino Naranja del Condado de Huelva,

tiene el gusto de invitarle al

BRINDIS COLECTIVO

que se celebrará el próximo 22 de octubre a las 13.30 horas en la Plaza de Ildefonso Pinto de Bollullos par del Condado, con motivo de la celebración del "Día Movimiento Vino D.O."





II BINÓMICO (octubre 2022)

Participamos en la 'II edición de Binómico' en la cena de bienvenida celebrada a las autoridades y participantes en el Muelle de las Carabelas. En la misma se pudo degustar nuestro vino servido por nuestra venenciadora y nuestros vinos genéricos estuvieron también presentes con su propio stand. Por otro lado, en colaboración con la Consejería de Agricultura y Gusto del Sur, participamos en taller maridaje de varios de nuestros vinos con los quesos elaborados por una marca onubense.





JORNADA EUROPEA 'LAS PLAZAS DE EUROPA' (NOVIEMBRE 2022)

Participamos en Jabugo en la charla coloquio 'Las plazas de Europa' junto con otras autoridades locales de la sierra de Aracena y Picos de Aroche.





'XIX TORNEO GOLF MERCEDES BENZ ADARSA' COPE HUELVA (noviembre 2022)

Colaboramos con <u>COPE Huelva</u> en su 'XIX Torneo Golf Mercedez Benz Adarsa' que se celebraró en noviembre en el campo de golf 'La Monacilla' donando vinos genéricos para los vendedores en distintas categorías.



PARTICIPACIÓN MESA REDONDA EN CONGRESO CEI PATRIMONIO (noviembre 2022)

El presidente de las DD.OO.PP. Condado de Huelva, Manuel Infante, con el título 'La viticultura en el Condado de Huelva. De la tradición a la innovación', participó en el 'Congreso CEI Patrimonio: El patrimonio como sector emergente. El turismo patrimonial sostenible en Andalucía' que se celebró en Baeza (Jaén), congreso organizado por la Junta de Andalucía y las universidades públicas andaluzas.



CATA DEGUSTACIÓN ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE MADRID (noviembre 2022)

El Consejo Regulador ha impartido formación sobre nuestros vinos y vinagres con denominación de origen a los estudiantes de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo en Madrid.



RENOVACION CONVENIO FUNDACION CAJA RURAL DEL SUR (noviembre 2022)

Renovamos convenio de colaboración con la <u>#FundaciónCajaRuraldelSur</u> para seguir impulsando tanto la promoción que se hace de nuestros vinos como las tareas y ensayos de investigación que se han venido desarrollando desde hace varios años.



CELEBRACIÓN DÍA DE LA DO CONDADO DE HUELVA EN ROCIANA DEL CONDADO (Diciembre)

La Denominaciones de Origen Protegidas Condado de Huelva, Vinagre del Condado del Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva han conmemorado sus **89 años de historia** desde que su constitución legamente, el 4 de diciembre de 1933, otorgando su su máxima distinción a la **Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía** por su predisposición, colaboración y ayuda demostrada hacia el sector vitivinícola acogido a nuestras denominaciones de origen durante la pandemia por Covid, recogiendo este reconocimiento la consejera del ramo, Carmen Crespo.

El acto se celebró en colaboración con el Ayuntamiento de Rociana del Condado con una alta participación del sector vitivinícola del Condado de Huelva y de la sociedad onubense y del Condado.



OTRAS ACCIONES PROMOCIONALES

Además de los descrito anteriormente, el Consejo Regulador ha participado en un sinfín de eventos y acciones donde se han promocionado los vinos y vinagres con Denominación de Origen, bien de una forma presencial realizando catas y degustaciones o bien con envío de producto de calidad para que fuese degustado in situ.

Entre otros eventos podemos destacar CATA DEGUSTACIÓN EN LA NOCHE DEL COMERCIO CAPITAL; CATA DEGUSTACIÓN TORNEO DE GOLF ONDACERO BELLAVISTA; DEGUSTACIÓN EL LAS FIESTAS PATRONALES DE BOLLULLOS; MERCAFLAMENCA; DEGUSTACIÓN, PRESENTACION EN BARECA; CATAS EN LAS AULAS DE EXPERIENCIA DE LA PALMA DEL CONDADO Y SAN JUAN DEL

PUERTO; ETC,











3. ACTIVIDADES DESTINADAS A MEJORAR LA CALIDAD Y LA PROTEC-CION DE LAS DD.O.

3.1 Investigación y Desarrollo e Innovación.

En el año 2022, el grupo de investigación de la Universidad de Sevilla (US) PAIDI-AGR225 Color y Calidad de Alimentos (www.color.us.es), cuyo responsable es el Dr. Francisco José Heredia Mira, profesor de la US y asesor científico de este Consejo Regulador, desarrolló estudios en virtud de contratos de investigación Universidad-Empresa (arts. 68 y 83, L.O.U.) y de diferentes proyectos I+D+i en vigor en este periodo, en el marco del convenio US-CRDO. A través del proyecto "Control de propiedades tecnológicas y funcionales de productos enológicos. Evaluación del impacto del cambio climático" se realiza el seguimiento exhaustivo de la maduración de las principales variedades de uva acogidas a la D.O. Condado de Huelva con el fin de estimar las condiciones óptimas de la uva para su vendimia. Las características de los viñedos seleccionados en 2022 para el seguimiento son:

- Variedad Zalema, en vaso, suelo arenoso.
- Variedad Zalema, en espaldera, suelo arcilloso.
- Variedad Syrah, en espaldera, suelo arcilloso.
- Variedad Tempranillo, en espaldera, suelo arcilloso.

En esa campaña, el estudio se inició el día 5 de julio, tomando muestras dos veces por semana, y llegó hasta las correspondientes vendimias, que fueron el 9 de agosto para Tempranillo y Syrah, y 3 de septiembre para Zalema. Para asegurar la representatividad de la muestra, las uvas se tomaron de diferentes zonas del viñedo (sol y sombra), y al azar, en hileras preestablecidas. Posteriormente, en los laboratorios de la Universidad, se determinó el grado de madurez tecnológica mediante parámetros físicos (tamaño y peso medio del grano de uva, estado higiénico-sanitario, nivel de envero) y químicos (pH, densidad, azúcares, acidez total del mosto). Los resultados mostraron adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de la uva, con una evolución normal en la maduración de todas las variedades (grado final: 10.5 °Bé para Zalema, 12 °Bé para Syrah y Tempranillo).

En el ámbito del proyecto "Aplicación de fuentes naturales de biomoléculas en vinificación, para la estabilización del color de vinos tintos del Condado de Huelva" se proporciona asesoramiento científico y apoyo tecnológico enfocado a la calidad sensorial y estabilidad cromática de vinos.

Por otra parte, se realiza una intensa transferencia de resultados de otros proyectos de investigación llevados a cabo por el grupo de investigación de la US, en los que, tanto el CRDO como varias bodegas acogidas, intervienen como entidades participantes. Estos proyectos están orientados al uso y aprovechamiento de subproductos de vinificación con el fin de paliar los efectos negativos que el clima cálido puede ejercer sobre la calidad de los vinos tintos, lo que está viéndose potenciado en los últimos años debido al cambio climático.

En la actualidad, se estudia el valor tecnológico y funcional de proteínas de semilla de uva para su aplicación como moduladoras de atributos de calidad (color, apariencia, astringencia, estabilidad) de vinos tintos, particularmente los de clima cálido, como los de nuestra D.O. En este sentido, los diferentes objetivos incluyen optimizar el proceso de obtención de proteínas de la semilla de uva a partir de subproductos de vinificación, evaluando la viabilidad de distintos métodos de extracción y la mejora del rendimiento, estudiar el efecto copigmentante de las proteínas de semillas sobre la estabilidad del color de los vinos, y establecer las condiciones ideales de aplicación en la vinificación.

Financiado por el Plan Estatal de Investigación:

- Proyecto "Fracciones peptídicas de semilla de uva como estabilizantes del color de vinos tintos. Aproximación molecular a las interacciones con los compuestos fenólicos" (AGL2017-84793-C2-2-R, Ministerio de Economía, Industria y Competitividad)

Financiados por la Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS):

- "Estudio de la funcionalidad tecnológica de biopolímeros obtenidos a partir de subproductos enológicos" (FIUS18/0004 0924):
- "Evaluación del efecto copigmentante de oligopéptidos de semillas de uva en vinos tintos de clima cálido" (FIUS18/0013 0933)
- "Puesta a punto de procesos de extracción, hidrólisis y separación de fracciones proteicas de subproductos de uva" (FIUS18/0030 0953)

Publicaciones en revistas.

Como resultado de estos proyectos se ha logrado obtener, separar y caracterizar las diferentes fracciones proteicas, y se ha establecido su aplicación como clarificantes y como estabilizantes del color, tanto en medios modelo como en vinos experimentales. Estos resultados han sido publicados en revistas científicas de alto impacto internacional:

- Gordillo, B.; Chamizo-González, F.; González-Miret, M.L.; Heredia, F.J. Impact of alternative protein fining agents on the phenolic composition and color of Syrah red wines from warm climate. Food Chemistry, 2021, 342, 128297.
- Gordillo, B.; Rivero-Granados, F.J; Jara-Palacios, M.J.; González-Miret, M.L.; Heredia, F.J. Impact of a double post-fermentative maceration with ripe and overripe seeds on the phenolic composition and color stability of Syrah red wines from warm climate. Food Chemistry 2021, 346, 128919.
- Cejudo-Bastante, M.J., Oliva Sobrado, M., González-Miret M.L., Heredia, F.J. Optimisation of the methodology for obtaining enzymatic protein hydrolysates from an industrial grape seed meal residue. Food Chemistry. 2022. 370,131078
- Rodríguez-Pulido, F.J., Mora Garrido, A.B., González-Miret, M.L., Heredia, F.J. Research progress in imaging technology for assessing quality in wine grapes and seeds. Foods 2022, 11, 11030254

- Rodríguez-Pulido, F.J., Gordillo, B., Heredia, F.J., González-Miret, M.L. CIELAB-125, 108038
- Rivero, F.J., Ciaccheri, L., González-Miret, M.L., Rodríguez-Pulido, F.J., Mencaglia, A. A., Heredia, F.J.; Mignani, A.G., Gordillo, B. A study of overripe seed byproducts from sun-dried grapes by dispersive Raman Spectroscopy. Foods, 2021, 10, 10030483

Spectral image MATCHING: An app for merging colorimetric and spectral images for grapes and derivatives. Food Control 2021,

- Chamizo-González, F. Heredia, F.J., Rodríguez-Pulido, F.J., González-Miret, M.L. Gordillo, B. Proteomic and computational characterisation of 11S globulins from grape seed flour by-product and its interaction with malvidin 3-glucoside by molecular docking. Food Chemistry, 2022,30, 386, 132842

Tesis doctoral.

Asimismo, relacionadas con estos estudios se encuentran en desarrollo dos Tesis Doctorales:

- Fracciones peptídicas de semilla de uva como estabilizantes del color de vinos tintos. Aproximación molecular a las interacciones con los compuestos fenólicos. Doctorando: Francisco Chamizo González. Directores: Francisco J. Heredia, y Belén Gordillo. Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia.
- Aplicación de hidrolizados proteicos de semillas de uva como agentes estabilizadores del color de vinos tintos de clima cálido. Doctorando: Ana Belén Garrido Mora. Directores: M. Luisa Escudero, y M. Jesús Cejudo. Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia.

3.2 Defensa de las Marcas Genéricas (Jurídicos y Contenciosos).

Durante 2022, el Consejo Regulador, con sus propios servicios jurídicos del despacho de letrados Alberto López Asesores, S.L.P., Ars Privilegium, Pons IP, funcionarios de la Delegación de Agricultura de Huelva y de la Consejería en Sevilla, ha participado activamente en elaborar y defender la posición de las D.O. en España y en los principales países productores de la UE (Italia, Reino Unido, Francia y Portugal) y fuera de la UE (Estados Unidos y China) a través de recursos contra aquellas compañías que dañan nuestra Propiedad Industrial e Intelectual y con el apoyo de los funcionarios expertos de la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía.

Además, durante este ejercicio ha renovado y registrado marcas públicas que defienden aún más si cabe, los intereses genéricos y públicos que le competen al Consejo Regulador.

También junto con el mismo despacho jurídico, ha coordinado la propuesta de las Denominaciones de Origen del Condado de Huelva con la postura mantenida por el resto de Denominaciones de Origen Españolas, en la búsqueda de mayo-

res garantías de protección de las Indicaciones Geográficas españolas y europeas y de sus derechos de propiedad intelectual en Internet, ante el lanzamiento de los dominios genéricos relacionados con el mundo del vino: .wine y .vin. Colaboración directa con la Conferencia española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) y con la European Federation of Origin Wines (EFOW) recabando y proporcionando la información para nuestras Denominaciones de Origen para dar respuesta a los diferentes requerimientos que la Comisión Europea hace al Consejo Regulador.

Por último y a través de los servicios técnicos de inspección, junto con el refuerzo que ha supuesto el acuerdo de colaboración con la Guardia Civil, -tanto en la provincia de Huelva como en las limítrofes-, se han hecho auditorías en, bodegas, comercios, grandes superficies y restaurantes recopilando botellas o envases que incumplan la reglamentación vigente que compete al Consejo.

4. ACTIVIDADES DE CONTROL

4.1 Política Gestión de Calidad

La siguiente Política de la Calidad ha sido establecida por la Dirección y aprobada por el Pleno del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva.

El fin del Consejo es la aplicación de los preceptos establecidos en el Reglamento de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva y en la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. El Consejo Regulador velará, especialmente, por la promoción de los productos amparados, la investigación, desarrollo y expansión de mercados y la defensa y garantía de los mismos, recabando la cooperación de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Para ello el Consejo Regulador llevará a cabo las siguientes actuaciones:

- Control de la utilización de las expresiones "Condado de Huelva", "Vinagre del Condado de Huelva" y "Vino Naranja del Condado de Huelva", así como de los nombres de las comarcas, términos municipales, localidades y pagos que componen las zonas de producción y elaboración.
- Garantía de que el producto certificado cumple con las normas indicadas en los Pliegos de Condiciones y el Manual de la Calidad, así como con la legislación vigente.
- Inscribir en los Registros correspondientes, todos aquellos Operadores que lo soliciten y cumplan con las condiciones indicadas en los Pliegos de Condiciones, en el Manual de la Calidad y con la legislación vigente.

- Establecer las características que deben reunir el producto para ser certificado, así como su sistema de control y la implantación del mismo.
- Certificar todo el producto que reúna los requisitos exigidos y proceda de operadores inscritos en sus Registros.
- Proponer los requisitos mínimos de control a los que deben someterse cada operador inscrito en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización.
- Asegurar que todo el personal ejecute su trabajo según el Manual de la Calidad, los procedimientos de calidad e instrucciones creadas, orientando el proceso de prestación del servicio para la prevención de defectos.
- Establecimiento y seguimiento de los oportunos acuerdos de colaboración en el caso de participación en asociaciones, fundaciones y sociedades civiles o mercantiles.
- Colaboración con las autoridades competentes en materia vitivinícola.
- Adoptar, en el marco del Reglamento, aquellas medidas que con carácter anual puedan influir en la mejora de la calidad de los productos.
- Calificar cada añada o cosecha.

4.2 Actividades sobre la producción y calidad

Paralelamente a las actividades de certificación de producto, el Área Técnica del Consejo Regulador cuenta con el apoyo de alumnos en prácticas, a través del Convenio de cooperación educativo suscrito con las Universidades de Huelva y Sevilla, y que se resumen en los puntos siguientes:

Seguimiento del viñedo y maduración de la uva

El Área Técnica desempeña una importante misión se seguimiento del estado fenológico de las vides, la climatología, plagas y enfermedades.

Durante la maduración de la uva, el personal suscrito ha tomado muestras al objeto de tener informada a las bodegas y viticultores de la evolución de la maduración, y así poder establecer criterios objetivos para determinar las fechas más idóneas de vendimia en las diferentes localidades.

Durante el año 2022, se emitieron 16 informes de maduración de las variedades Zalema, Syrah, Tempranillo y Listan del Condado, siendo el primer informe de fecha 10 de julio y el último de 16 de septiembre.

Control de Vendimia

Durante el grueso de la vendimia, desde final de agosto hasta el 1 de octubre, el Área Técnica del Consejo Regulador ha distribuido en los diferentes lagares a

las personas encargadas de los controles de vendimia, tomando muestras de las uvas en los diferentes remolques para su posterior análisis y control de calidad.

Se ha contado con la colaboración de dos laboratorios, en el término municipal de Bollullos del Condado, en la Cooperativa Vinícola del Condado y otro en el término municipal de Rociana del Condado, en la Cooperativa Nuestra Señora del Socorro.

Así mismo, durante toda la vendimia, las bodegas facilitan datos de kgs diario por variedades al objeto de tener una estimación diaria de la uva molturada en nuestra zona de producción.

4.3 Calificación de cosecha y existencias.

El comienzo de la vendimia de variedades blancas, tuvo lugar en el término municipal de Villalba del Alcor el 25 de julio, finalizando la misma el 7 de octubre en Rociana del Condado.

En cuanto a las variedades tintas empezó la vendimia el 2 de agosto en Rociana del Condado y finalizó la misma el 1 de septiembre en Almonte.

En cuanto a los datos de producción de las variedades blancas, donde se engloba la Zalema, cabe decir que se han cosechado un total de 23,5 millones de kgs. frente a los 24,3 millones de kgs. de uva de la vendimia 2021.

En las variedades tintas la producción con respecto a la vendimia 2021 ha disminuido cosechándose un total de 625.271 kgs. de uva, frente a los 696.582 kgs. de uva de la vendimia 2021.

La calidad de la uva en términos generales es buena.

Se procede a informar de los resultados finales de la Vendimia 2022 en la zona amparada por la Denominación de Origen Condado de Huelva, y cuyos datos numéricos fueron los siguientes:

- a) El total de uva cosechada ha sido de 24.117.182 kgs. Los datos numéricos según variedades blancas y tintas son:
- ♣ Variedades blancas: 23.491.911 Kgs.
- ♣ Variedades tintas: 625.271 Kgs.

La variedad Zalema es la variedad principal con un 92%.

b) 9 bodegas cooperativas acogidas a la Denominación de Origen realizaron molturaron un total de 16.516.006 Kgs. de uva.

c) 4 bodegas acogidas a la Denominación de Origen realizaron molturaron un total de 7.339.456 Kgs. de uva.

La distribución de los Kgs. de uva cosechada por municipio es el siguiente:

Municipio	2020	2021	2022
ALMONTE	475.180	767.220	759.800
BOLLULLOS DEL CDO.	6.369.999	14.038.096	13.066.650
BONARES	132.484	357.903	490.368
CHUCENA	1.778.800	2.670.680	2.675.640
LA PALMA DEL CDO.			50.987
MANZANILLA	946.180	1.456.090	1.501.588
MOGUER	2.103	3.055	6.785
ROCIANA DEL CDO.	3.006.425	4.280.728	4.390.742
TRIGUEROS	99.610	188.270	161.160
VILLALBA DEL ALCOR	170.094	381.870	322.252
VILLARRASA	616.850	776.950	691.200
Total Kgs. de uva	13.597.725	24.920.862	24.117.182

- d) El número de Declaraciones de Cosecha fue:
- 9 Bodegas de Elaboración en régimen cooperativo ... 13.764.753 lit/mosto.
- 6 Bodegas de Elaboración en régimen privado ... 5.437.634 lit/mos-to.
 - e) Se comercializaron 4.431.931 litros de mosto.

Los litros de vino se distribuyeron de la siguiente manera:

- ♣ Vinos blancos: vino D.O.P., 7.529.645 litros; vino S.I.G., 5.485.176 litros.
- ♣ Vinos tintos: vino D.O.P., 213.893 litros; vino S.I.G., 222.960 litros.

El total de vino calificado con Denominación de Origen es de 7.743.538 litros

4.4 Comité de Cata.

Está formado por una lista de expertos en cata de vino y vinagre en la que se tiene en cuenta su formación profesional demostrada en relación con el tema y su experiencia comprobada por su participación en secciones de cata relacionada con estos productos. En esta lista no están incluidos los Vocales del Consejo ni aquellas personas que tengan intereses económicos relacionados con las bodegas inscritas en los Registros de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva.

El Comité de Cata del Consejo Regulador realiza una importante labor y en sus reuniones periódicas son sometidos a control, en el panel de Cata:

- 1. Todos los vinos amparados con destino a exportación.
- 2. Todos los vinos embotellados y comercializados con precintas de la D. de Origen.
- 3. Una amplia muestra de vinos Generosos comercializados con Denominación de Origen y que han sido envasados a granel, principalmente en garrafas de 8 y 16 litros, o box de 5 y 15 litros.
- 4. Aquellos vinos que, por sus características, bien organolépticas, bien analíticas, sean susceptibles de perder la D. de Origen, mediante su cata y posterior apertura de expediente de descalificación.
- 5. Todas las partidas de vinos blancos jóvenes afrutados, antes de su embotellado, para recibir la pertinente autorización del Consejo y las Precintas correspondientes.
- 6. Todos los vinagres amparados con destino a exportación.
- 7. Todas las partidas de vinagres, antes de su embotellado, para recibir la pertinente autorización del Consejo y las Precintas correspondientes.

4.5 Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía (FCCAA).

La Fundación para el Control de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía FCCAA, creada a finales de 2015, como una organización sin ánimo de lucro es la entidad encargada de la certificación de productos amparados por las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Málaga y Montilla Moriles, en cumplimiento de la Norma ISO UNE 17065:2012, tal y como establece la legislación europea para los productos amparados por las Denominaciones de Origen.

La Fundación tiene por objeto asegurar los intereses colectivos de la protección del origen y calidad de los productos agroalimentarios amparados por las Denominaciones de Origen "Montilla — Moriles", "Vinagre de Montilla — Moriles", "Condado de Huelva", "Vinagre de Condado de Huelva", "Vino de Naranja de Condado de Huelva", "Málaga", "Sierra de Málaga" y "Pasas de Málaga", así como a cualquier otra denominación agroalimentaria que pudiera acogerse, para proporcionar a los consumidores y usuarios los principios de veracidad y demostrabilidad de la información que figura en el etiquetado y a los operadores las condiciones de competencia legal.

La certificación del producto a través de una entidad acreditada es un rasgo diferenciador en el mercado respecto a otros productos no certificados, una garantía de integridad y competencia, y sinónimo de confianza del consumidor hacía nuestros vinos y vinagres.

Dichas auditorias de certificación han implicado un cambio sustancial en la mayoría de las bodegas en cuanto a la mejora de la gestión de la calidad del pro-

ducto y trazabilidad de los mismos, adquiriendo las bodegas un certificado de conformidad de una entidad externa acreditada por ENAC, lo que se traduce en un aumento del valor añadido para nuestros productos amparados.

Las distintas auditorias de certificación han sido llevadas a cabo en todas las bodegas inscritas en los diferentes registros de las diferentes denominaciones de origen que gestiona el Consejo Regulador.

5 ACTIVIDADES EN FORMACION

- Del 11 al 14 de julio sede de La Rábida de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA). Se impartió el curso, bajo el título 'Sabores del Condado, de Doñana y de la Sierra'.
- El día 12 de diciembre en el Máster en Especialización Profesional en Farmacia DE LA Universidad de Sevilla, se impartió una ponencia sobre mecanismos de regulación y protección de la calidad de los productos agroalimentarios; Además se dio una cata de vino dulce a los alumnos y resto de profesores que impartieron sus clases en el Máster.

DILIGENCIA: Se extiende para hacer constar que la presente MEMORIA ANUAL de actuaciones del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva, durante el año 2022 es aprobada en Junta General, celebrada el día 30 de agosto de 2023 y firmada por los Señores Vocales del Consejo Regulador.

Bollullos del Condado 31 de diciembre de 2022

Fdo. Antonio Izquierdo García

V.B. Manuel Infante escudero

EL SECRETARIO GENERAL

EL PRESIDENTE

6. Bodegas acogidas a las DD.OO. Condado de Huelva, Vinagre del Condado de Huelva y Vino Naranja del Condado de Huelva

BODEGAS REGISTRADAS EN LA D.O. VINO CONDADO DE HUELVA

AGROALIMENTARIA VIRGEN DEL ROCÍO, S.C And.

Avda. de Cabezudos, 1-3 21730 ALMONTE (HUELVA)

Telf.: 959 406 146 Fax: 959 450 689

Web: <u>www.raigal.com</u>

Mail: administracion@raigal.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

SANTA MARÍA SALOMÉ, S.C. And.

Avda. Rociana, s/n

21.830 BONARES (HUELVA) Telf. y Fax: 959 366 210

Mail: salomejosemaria@hotmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasa-

do.

NUESTRA SRA. DE LA ESTRELLA, S.C. And.

C/ La Cooperativa, 12

21.891 CHUCENA (HUELVA)

Telf.: 959 424 223

Mail: vinodechucena@gmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasa-

do.

VITIVÍNICOLA MANZANILLERA, S.C. And.

C/ Santa María, 23

21.890 MANZANILLA (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 415 055 Mail: manzanillera@terra.es

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

NUESTRA SRA. DEL SOCORRO, S.C. And.

C / Carril de los Moriscos, nº 72

21.720 ROCIANA DEL CONDADO (HUELVA)

Telf: 959 416 108 FAX: 959 416 108

Mail: administracion@bodegasdelsocorro.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

INMACULADA CONCEPCIÓN, S.C. And.

C/ Moguer s/n

21.620 TRIGUEROS (HUELVA) Telf.: 959 306 770 / 959 306 579

Mail: cooperativainmaculada@gmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasa-

do.

SANTA ÁGUEDA, S.C. And.

C/ Camino de Bollullos, s/n

21.860 VILLALBA DEL ALCOR (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 421 181

Mail: santaagueda.sca@hotmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasa-

do.

NUESTRA SRA. DE LOS REMEDIOS, S.C. And.

Ctra. de Sevilla-Huelva, s/n 21.850 VILLARRASA (HUELVA) Telf.: 959 419 183 / 959 419 003

Mail: c.virgendelosremedios@hotmail.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Embotellado o Envasa-

do.

VINÍCOLA DEL CONDADO, S.C.And.

C/ San José, 2

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 410 261 Fax: 959 410 171 Mail: <u>info@vinicoladelcondado.com</u>
Web: www.vinicoladelcondado.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

BODEGAS OLIVEROS, S.L.

C/ Rábida, 12

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 410 057

Web: <u>www.bodegasoliveros.com</u> Mail:oliveros@bodegasoliveros.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA, S.L.

CARRETERA A 472 - KM 25.2

21.860 VILLALBA DEL ALCOR (HUELVA)

Telf: 959 420 905

Web: www.marquesdevillalua.com

Mail: dptotecnico@marquesdevillalua.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Elaboración, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

BODEGAS IGLESIAS

C/ Teniente Merchante, 2

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf: 959 410 439 Fax. 959 410 463 Web: www.bodegasiglesias.com

Mail: bodegasiglesias@bodegasiglesias.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS DÍAZ. S.L.

Pol. Industrial El Lirio C / Toneleros, 6

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 410 340 Fax: 959 408 095

Mail: diaz@bodegasdiaz.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS SAUCI, S.L.

C/ Doctor Fleming, 1

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf: 959 410 524

Mail: sauci@bodegassauci.es Web: www.bodegassauci.es

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS ACOSTA

C/ Almaraz, 28

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 410 058 Fax: 959 411 473 Mail: bodegasacosta@gmail.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS JUNCALES

C/ Andalucía, 14

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf. 959 410 302

Mail: bodegasjuncales@gmail.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS CONTRERAS RUIZ. S.L.

C/ Almonte, 5

21.720 ROCIANA DEL CONDADO. (HUELVA)

Telf.: 959 416 426 Fax: 959 416 744 Mail: contreras@bodegascontreras.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

JOSÉ Y MIGUEL MARTIN, S.L.

C/ Escayolista, 1 – Polígono Industrial El Lirio 21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO. (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 410 069/ 959410 280 Mail: pepe@joseymiquelmartin.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Crianza o Envejeci-

miento y Embotellado o Envasado.

HEREDEROS DE COSME SAENZ JIMÉNEZ

C/ Santa Ángela de la Cruz, 56 21.800 MOGUER (HUELVA)

Telf. 959 370 004 Fax: 959.371840

Mail: <u>info@bodegadiezmonuevo.com</u> Web: www.bodegadiezmonuevo.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

BODEGAS RAPOSO

Miguel Hernández, 37

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléf. 959-410565 Fax. 959-413821 Mail: bodegasraposojar@gmail.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS CONVENTO DE MORAÑINA, S.L.

Avda. de la Paz, 43

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959412250 / 609200883

Fax: 959412250

Email: bodega@bodegasconvento.com
Web: www.bodegascovento.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento.

ANA GONZALEZ DIAZ.

Avda. de la Paz, 43

21700 LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 666330202

Email: <a href="mailto:ana@bodegasgaray.com/mariowabaray.com/mariowaba

Web: www.bodegasgaray.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

BODEGAS INFANTE SL.

Ctra de la Palma, A-493, KM 1,5

21700 LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959402567

Email: dinfante@dinfante.com

Web: www.dinfante.com

BODEGAS REGISTRADAS EN LA D.O. "VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA"

AGROALIMENTARIA VIRGEN DEL ROCÍO, S.C And.

Avda. de Cabezudos, 1-3 21730 ALMONTE (HUELVA)

Telf.: 959 406 146 Fax: 959 450 689

Web: www.raigal.com

Mail: <u>administracion@raigal.com</u>

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA, S.L.

CARRETERA A 472 - KM 25.2

21.860 VILLALBA DEL ALCOR (HUELVA)

Telf: 959 420 905

Web: www.marquesdevillalua.com

Mail: dptotecnico@marquesdevillalua.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Elaboración, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

BODEGAS OLIVEROS

C/ Rábida, 12

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 410 057

Web: www.bodegasoliveros.com Mail:oliveros@bodegasoliveros.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS IGLESIAS

C/ Teniente Merchante, 2

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf: 959 410 439 Fax. 959 410 463 Web: www.bodegasiglesias.com

Mail: bodeqasiglesias@bodeqasiglesias.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS DÍAZ. S.L.

Pol. Industrial El Lirio C / Toneleros, 6

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 410 340 Fax: 959 408 095

Mail: diaz@bodegasdiaz.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS SAUCI, S.L.

C/ Doctor Fleming, 1

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf: 959 410 524

Mail: sauci@bodegassauci.es Web: www.bodegassauci.es

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

JOSÉ Y MIGUEL MARTIN, S.L.

C/ Escayolista, 1 – Polígono Industrial El Lirio

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO. (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 410 069/ 959410 280 Mail: pepe@joseymiquelmartin.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento y Crianza o Envejeci-

miento.

BODEGAS RAPOSO

Miguel Hernández, 37

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telef. 959-410565 Fax. 959-413821 Mail: bodegasraposojar@gmail.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS CONVENTO DE MORAÑINA, S.L.

Avda. de la Paz, 43

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959412250 / 609200883

Fax: 959412250

Email: <u>bodega@bodegasconvento.com</u>
Web: www.bodegascovento.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

BODEGAS JUNCALES

Andalucía, 14

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959410302 / Fax: 959413281 Email: bodegasjuncales@gmail.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Crianza o Envejecimiento y Embote-

llado o Envasado.

VINÍCOLA DEL CONDADO, S.C.And.

C/ San José, 2

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 410 261 Fax: 959 410 171 Mail: <u>info@vinicoladelcondado.com</u>
Web: www.vinicoladelcondado.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

HEREDEROS DE COSME SAENZ JIMÉNEZ

C/ Santa Ángela de la Cruz, 56 21.800 MOGUER (HUELVA)

Telf. 959 370 004 Fax: 959.371840

Mail: <u>info@bodegadiezmonuevo.com</u> Web: www.bodegadiezmonuevo.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

BODEGAS INFANTE SL.

Ctra de la Palma, A-493, KM 1,5

21700 LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959402567

Email: dinfante@dinfante.com

Web: www.dinfante.com

Registro: Bodega de Elaboración, Almacenamiento, Crianza o Envejecimien-

to y Embotellado o Envasado.

BODEGAS REGISTRADAS EN LA D.O. VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

BODEGAS RUBIO 1893, S.L.

Palos de la Frontera, 14

21700 LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

Telf. 959-400743 Fax. 959-401954 Mail: brandyluisfelipe@brandyluisfelipe.com

Web: www.brandyluisfelipe.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Envejecimiento y Embotellado

JOSÉ Y MIGUEL MARTIN, S.L.

C/ Escayolista, 1 – Polígono Industrial El Lirio 21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO. (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 410 069/ 959410 280 Mail: pepe@joseymiguelmartin.com

Registro: Bodega de Producción, Almacenamiento y Envejecimiento

BODEGAS RAPOSO

Miguel Hernández, 37

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléf. 959-410565 Fax. 959-413821 Mail: bodegasraposojar@gmail.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Envejecimiento y Embotellado

BODEGAS OLIVEROS

C/ Rábida, 12

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf. y Fax: 959 410 057

Web: www.bodegasoliveros.com Mail:oliveros@bodegasoliveros.com

Registro: Bodega de Almacenamiento, Envejecimiento y Embotellado

BODEGAS DÍAZ. S.L.

Pol. Industrial El Lirio C / Toneleros, 6

21.710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Telf. 959 410 340 Fax: 959 408 095

Mail: diaz@bodegasdiaz.com

Registro: Bodega de Producción, Almacenamiento, Envejecimiento y Embo-

tellado.

NUESTRA SRA. DEL SOCORRO, S.C. And.

C / Carril de los Moriscos, nº72

21.720 ROCIANA DEL CONDADO (HUELVA)

Telf.: 959 416 108 FAX: 959 416 108 Mail: jl63@nuestrasenoradelsocorro.com

Registro: Bodega de Almacenamiento y Embotellado.

BODEGAS CONVENTO DE MORAÑINA, S.L.

Avda. de la Paz, 43

21710 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

Teléfono: 959412250 / 609200883

Fax: 959412250

Email: <u>bodega@bodegasconvento.com</u>
Web: www.bodegascovento.com

Registro: Bodega de Producción, Almacenamiento, Envejecimiento y Embo-

tellado.