C/2026/4233

31.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4233)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Condado de Huelva“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1485-AM05 – 13. 5. 2026

1. **Název produktu**

„Condado de Huelva“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy) Dirección General de Alimentación (Generální ředitelství pro potraviny) Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Odbor pro kontrolu kvality potravin a zemědělsko-potravinářské laboratoře)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Příslušný orgán se domnívá, že všechny změny provedené v této změně specifikace produktu pro CHOP „Condado de Huelva“ představují standardní změnu – nemůže se jednat o změnu na úrovni Unie, protože není dána žádná z okolností uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních: nejde o změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením, neexistuje riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, ani změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

NOVÝ DRUH VÍNA

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Zavádí se nový druh vína kategorie 1, tzv. „stolní víno“, přičemž se uvádí jeho analytický a organoleptický popis.

Změna se týká bodů B.1 a B.2 specifikace a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNY V ANALYTICKÝCH LIMITECH

Popis

Minimální skutečný obsah alkoholu fortifikovaných vín druhu „Condado Pálido o Fino“ se snižuje z 15 na 14 % obj. U vín kategorie 1 to již umožňují právní předpisy a na vína kategorie 3 se vztahuje výjimka pro likérová vína s prodlouženou dobou zrání (nejméně dva roky), přičemž minimální obsah alkoholu může být 14 % obj. To samé platí pro sladká likérová vína.

— Zahrnují se bílá vína vyrobená bez umělého zvýšení jejich obsahu alkoholu a s alkoholem získaným výhradně kvašením, s přirozeným obsahem alkoholu vyšším než 15 % objemových a skutečným obsahem alkoholu nejméně 13 % objemových, přičemž obsah redukujících cukrů může být vyšší než 45 g/l.

— U fortifikovaných vín se opravuje maximální limit pro redukující cukry, a to na 4 g/l namísto 5 g/l, neboť se jedná o suchá vína. Upřesňuje se však, že v důsledku koncentračních procesů spojených s oxidativním zráním může obsah redukujících cukrů dosáhnout až 9 g/l za předpokladu, že celková kyselost není v porovnání s obsahem redukujících cukrů nižší o více než 2 g/l.

— Mění se mezní hodnoty redukujících cukrů ve fortifikovaných likérových vínech.

— Upřesňuje se (jak se již uvádí v seznamu odchylek týkajících se obsahu těkavých kyselin), že fortifikovaná vína spadající do vinařské kategorie 3 a fortifikovaná likérová vína mohou dosáhnout obsahu těkavých kyselin až 35 meq/l.

Změna se týká bodu B.1 specifikace a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNY VE VÝROBNÍCH POSTUPECH

Popis

Jak je již stanoveno v právních předpisech Společenství, upřesňuje se, že pro výrobu likérového vína „Pedro Ximénez“ platí výjimka, podle níž je povoleno používat mošt ze zaschlých hroznů této odrůdy z oblasti „Montilla-Moriles“, do něhož se přidává neutrální alkohol vinného původu, aby se zabránilo kvašení. Kromě toho musí mošt po fortifikaci zrát po dobu nejméně 24 měsíců v dubových nádobách o objemu nejvýše 1 000 litrů.

Změna se týká bodu C.3 specifikace a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ÚDAJE NA ETIKETĚ

Popis

— Stanoví se podmínky pro používání výrazu „abocado“.

— Upřesňuje se, že v souladu s vnitrostátními právními předpisy se při použití výrazu „roble“ musí uvést trvání doby v měsících nebo letech, kterou víno strávilo v nádobách z tohoto druhu dřeva.

— Zahrnují se nové menší zeměpisné jednotky a podmínky jejich uvádění.

— Stanoví se podmínky používání výrazů „flor“, „yema“ nebo jakýchkoli jiných výrazů odkazujících na první mošt získaný po drcení hroznů při sklizni. Rovněž se stanoví podmínky pro používání výrazů „vino en rama“ nebo „en rama“ a výrazu „de Pasas“ u likérových vín.

— Doplňují se podmínky pro používání tradičních výrazů „Viejo“ a „Añejo“.

— Zahrnují se i podmínky pro používání výrazů „Oloroso“ nebo „Condado Viejo“ u fortifikovaných likérových vín.

— V souladu s vnitrostátními právními předpisy se upřesňují podmínky pro používání výrazu „Naturalmente Dulce“ pro bílá vína kategorie 1.

Změna se týká bodů B.1, C.3, D.2, H.4 a přílohy I specifikace a bodu 11 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZAŘAZENÍ NOVÝCH ODRŮD

Popis

Zařazují se bílé odrůdy Malvasia Aromática, Albillo Mayor a Montúa a modré odrůdy Verdot, Listan Prieto, Mollar Cano, Garnacha Tinta a Tintilla de Rota.

Změna se týká bodu F specifikace a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

ZMĚNY DALŠÍCH POUŽITELNÝCH POŽADAVKŮ

Popis

— Zrušuje se požadavek na minimální zásoby vína zrajícího ve vinařstvích.

— Pokud mají vína historický charakter, může regulační rada pro jejich zrání povolit používání dřevěných nádob o objemu větším než 1 000 litrů. Musí se vést soupis takových nádob.

Mění se bod H.3 specifikace a změna nemá vliv na jednotný dokument.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Condado de Huelva“

Referenční číslo EU: PDO-ES-A1485-AM05 – 13. 5. 2026

1. **Název (názvy)**

„Condado de Huelva“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

— Mladé víno: víno světle žluté až světle zlatavé barvy.

— Condado de Huelva: víno slámově žluté až tmavě zlaté barvy.

— Tradiční: slámově žlutá až zlatavá barva.

— Stolní víno: slámově žlutá až tmavě zlatá barva.

Vůně

— Mladé víno: ovocné aroma zeleného jablka a aroma květin.

— Condado de Huelva: ovocné aroma peckového ovoce.

— Tradiční: ovocné aroma peckového ovoce.

— Stolní víno: vůně zralého ovoce, v závislosti na druhu zrání s tóny dřeva nebo sušeného ovoce.

Chuť

— Mladé víno: znatelná kyselost na patře.

— Condado de Huelva: znatelná kyselost na patře.

— Tradiční: mírně kyselé na patře.

— Stolní víno: mírně hořké na patře se střední až vyšší kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalenty na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené a růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Červená vína: třešňově červená až cihlově červená barva.

Růžová vína: světle růžová až načervenalá růžová barva.

Vůně

Červená vína: intenzivní vůně ovoce s možnými aromaty bylin, jež jsou mírně až středně znatelné.

Růžová vína: ovocná a květinová vůně.

Chuť

Červená vína: v ústech výrazně intenzivní chuť, v níž lze rozpoznat kyselost, svíravost a hutnost.

Růžová vína: v ústech výrazně intenzivní chuť, v níž lze rozpoznat mírnou kyselost, hořkost a svíravost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalenty na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální skutečný obsah alkoholu:

vína s označením „Joven“, „Roble“ a „Crianza“: 11 % obj.

vína s označením „Reserva“ a „Gran Reserva“: 12 % obj.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Fortifikovaná (obohacená) vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

— Condado Pálido o Fino: slámově žlutá až tmavě zlatá barva.

— Condado Viejo u Oloroso: tmavě zlatá až tmavě mahagonová barva.

— Amontillado: zlatavá až mahagonová barva.

— Palo Cortado: kaštanová až mahagonová barva.

Vůně

— Condado Pálido o Fino: vůně specifické pro proces zrání, např. kvasinek.

— Condado Viejo u Oloroso: pro oxidativní zrání typické aroma sušeného ovoce a dřeva, jež může vykazovat náznaky vůně laku.

— Amontillado: aroma sušeného ovoce s patrnými tóny dřeva díky biologickému i oxidativnímu zrání.

— Palo Cortado: s aromaty sušeného ovoce a dřeva.

Chuť

— Condado Pálido o Fino: mírně hořká a slaná na patře.

— Condado Viejo: v ústech přetrvává a může se objevit olejnatost.

— Amontillado: na patře mírně kyselé, hořké a přetrvávající.

— Palo Cortado: na patře velmi intenzivní a přetrvávající.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalenty na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální skutečný obsah alkoholu:

Condado Pálido o Fino: 14 % obj.

Condado Viejo u Oloroso, Amontillado a Palo Cortado: 16 % obj.

Maximální obsah těkavých kyselin u fortifikovaných vín kategorie 3: 35 meq/l

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Fortifikovaná likérová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

— Pale Dry: světle žlutá až zlatavá barva.

— Pale Cream: víno slámově žluté až tmavě zlaté barvy.

— Médium: víno jantarové až sytě mahagonové barvy.

— Cream: tmavě zlatá až sytě mahagonová barva.

Vůně

— Pale Dry: středně intenzivní aroma kvasnic.

— Pale Cream: aromata typická pro biologické zrání, např. kvasinek.

— Médium: aroma typické pro proces zrání, jež může vykazovat aromata po rozinkách.

— Cream: aroma typické pro proces zrání, jež může vykazovat aromata po rozinkách.

Chuť

— Pale Dry: na patře silné, lahodné, polosuché až polosladké.

— Pale Cream: na patře silné.

— Médium: na patře silné.

— Cream: hutné na patře.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	miliekvivalenty na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Sladká likérová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

— Dulce: zlatavé až sytě mahagonové barvy.

— Pedro Ximénez: mahagonové až sytě mahagonové nebo gagátově černé barvy.

— Moscatel: jantarové až sytě mahagonové barvy.

— Mistela: zlatavé až sytě mahagonové barvy.

Vůně

— Dulce: s ovocnými aromaty.

— Pedro Ximénez: aromata po rozinkách, jež mohou vykazovat tóny třapin.

— Moscatel: s aromaty charakteristickými pro tuto odrůdu, jako jsou květinové a/nebo ovocné tóny, jež mohou vykazovat aromata po rozinkách.

— Mistela: ovocná aromata.

Chuť

— Dulce: na patře hutné.

— Pedro Ximénez: na patře velmi hutné.

— Moscatel: na patře mírně kyselé a hutné.

— Mistela: na patře hutné.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

—

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

PĚSTEBNÍ POSTUPY

Druh enologického postupu

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Popis

Pěstitelské postupy musejí vždy respektovat životní prostředí, a nesmějí zejména vést ke znečišťování vody a půdy. Hustota výsadby činí nejméně 1 950 keřů/ha a nejvýše 4 000 keřů/ha. Keře mohou být řezány do volných tvarů (do tvaru gobelet) a/nebo do tvarů s opěrou (na čípek a tažeň a/nebo na dva tažně či do kordonu). Na smíšených vinicích, které chtějí vinohradníci zapsat do rejstříku regulační rady, musí být důsledně oddělována sklizeň jednotlivých odrůd.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Oblastí produkce je zeměpisná oblast zahrnující registrované vinice s půdními typy „albariza“, „arena“ a „barro“. Po zpracování se vína ponechávají biologicky a oxidativně zrát, a to buď v dynamickém systému („sistema de criaderas y soleras“), nebo v systému statickém („sistema de añadas“). V průběhu biologického zrání nebo zrání pod flórem se na volné hladině vína vytvoří plovoucí kvasinkový povlak. Během oxidativního zrání vyzrávají vína působením kyslíku. Dalším postupem je kupáž („cabeceo“) – míchání či scelování různých vín nebo míchání či kombinování vín s doplňkovými produkty.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Relevantní omezení, pokud jde o výrobu vín

Popis

Při extrakci moštu se uplatňuje takový tlak, za kterého výlisnost nepřesáhne 70 l vína na 100 kg hroznů.

Při zpracovávání odrůd Pedro Ximénez a Moscatel lze používat koncentrovaný mošt a suché víno odrůd Zalema, Palomino Fino, Listán del Condado a Garrido Fino pod podmínkou, že jejich celkový podíl na konečném výrobku bude činit nejvýše 30 % a že podíl jednoho přidaného suchého vína z uvedených odrůd na celém produktu nebude představovat více než 15 %.

U bílých vín musí proces zrání probíhat v nadzemních nádržích a/nebo dubových sudech typu „bota“ nebo „bocoy“ o objemu nejvýše 650 litrů po dobu nejméně jednoho roku.

U fortifikovaných a fortifikovaných likérových vín se biologické a oxidativní zrání, které je pro tento druh vína jedinečné, provádí pomocí klasického systému „sistema de criaderas y solera“ nebo pomocí systému „sistema de añadas“ v dubových sudech typu „bota“ nebo „bocoy“, které byly řádně aromatizovány vínem, o maximálním objemu 1 000 litrů po průměrnou dobu nejméně dva roky.

Vína kategorie 1, na která se nevztahuje tradiční výraz „vino generoso“ (fortifikované víno) a která se nechávají zrát, se uchovávají v dubových sudech o maximálním objemu 330 litrů po minimální dobu potřebnou pro použití označení „Roble“ nebo tradičních výrazů „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Zalema

Maximální výnos:

Maximální výnos	18 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Ostatní povolené odrůdy

Maximální výnos:

Maximální výnos	12 000
Jednotka pro maximální výnos:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— ALBILLO MAYOR

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— COLOMBARD

— GARNACHA TINTA

— GARRIDO FINO

— LISTAN DEL CONDADO

— LISTÁN PRIETO

— MALVASIA AROMÁTICA

— MERLOT

— MOLLAR CANO

— MONTÚA

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PALOMINO FINO

— PEDRO XIMÉNEZ

— PETIT VERDOT

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO

— TINTILLA DE ROTA

— VERDEJO

— ZALEMA

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Oblast tvoří pozemky a plochy s vinicemi nacházející se v těchto obcích provincie Huelva: 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 a Villarrasa.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Oblast vymezená pro toto CHOP se rozkládá na rovinách a pahorkatinách v kotlině řeky Guadalquivir. Panuje v ní středomořské podnebí, ale protože ji reliéf otevírá vlivům Atlantiku, vykazuje zdejší mediteránní klima i určité rysy oceánského podnebí, které se následně promítají i do stylu místních vín. Charakter vinařské produkce je v této oblasti ovlivněn i blízkostí národního parku Doñana a tradičními znalostmi a dovednostmi místního obyvatelstva.

Druh výrobku z révy vinné

3. Likérové víno

Shrnutí souvislosti

Oblast vymezená pro toto CHOP se rozkládá na rovinách a pahorkatinách v kotlině řeky Guadalquivir. Panuje v ní středomořské podnebí, ale protože ji reliéf otevírá vlivům Atlantiku, vykazuje zdejší mediteránní klima i určité rysy oceánského podnebí, které se následně promítají i do stylu místních vín. Charakter vinařské produkce je v této oblasti ovlivněn i blízkostí národního parku Doñana a tradičními znalostmi a dovednostmi místního obyvatelstva. U likérových vín (včetně vín fortifikovaných) se používá tradiční systémy zrání „sistemas de criaderas y soleras“, jakož i statický systém zrání, kde kvalitu vín zásadním způsobem ovlivňuje způsob manipulace s dubovými sudy typu „bota“ a/nebo „bocoy“. Konstrukce a způsob provozování sklepů zajišťuje optimální mikroklima pro zrání vín.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku nebo výjimky

OZNAČOVÁNÍ

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku nebo výjimky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku nebo výjimky

Na etiketách vín v lahvích a jiných obalech musí být kromě údajů obecně stanovených platnými právními předpisy zřetelně uveden název označení původu „Condado de Huelva“.

Vedle toho může případně být v souladu s čl. 120 odst. 1 písm. g) nařízení (EU) č. 1308/2013 na etiketě chráněných vín uveden odkaz na název zeměpisné jednotky, jež je menší nebo větší, než je oblast, na niž se vztahuje označení původu, čímž se rozumí název obcí nacházejících se v oblasti produkce jako menších zeměpisných jednotek a odkaz na Andalusii jako na větší zeměpisnou jednotku. Jako menší zeměpisnou jednotku tak lze na etiketách vín vyráběných v obcích Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera a Moguer uvádět Národní park Doñana. Za menší zeměpisné jednotky se rovněž považují následující plochy rozdělené podle obcí:

— Palos de la Frontera: La Dehesa, Mazagal, El Príncipe, Juana Rúiz, Pozón.

— Moguer: Ribera, Puntales, Cobano.

— Gibraleón: San José.

— Lucena del Puerto: Las Dehesas.

— Bonares: Carrascal, Huerto Viejo, Buenavista, Parrilla, Panseca, Espinos, Valdecanto, Ranosa, Granados, Campanera, Santa María, Valperdido, Corchito, Valle Gotoso, Huerta del Alcaide, Pozuelo, El Pino.

— Niebla: Matabueyes, Puntal, Cristos, Matasanos.

— Villarrasa: Valdeperros, Romanes, Dehesa de Villarrasa.

— La Palma del Condado: El Corcho, Salamadre, Los Frailes, El Saucejo, Llano de la Pedrosa, Dehesa Boyal, Reyerta Nueva, Campo de la Muela, El Pezón.

— Villalba del Alcor: Los Nebles, Majadal, Cabrerizas, Cantabria.

— Manzanilla: El Ejido, Dehesa las Yeguas, Lentiscales, Dehesa San Isidro, Los Llanos, Retamares, Valdeboque.

— Chucena: La Dehesilla, Barrio Lobo, Los Llanos, El Retamal, Los Pradillos, Dehesilla de Alcalá, Mochados, Dehesa de Paternina, Cuartón de Gelos, Algarbe.

— Bollullos Par del Condado: Montañina, Reyerta Nueva, Reyerta Vieja, El Lirio, Esparraguera, La Veguilla, Labrados, Carboneras, Coritas, Madre Selva y Cuqueros, Lagunillas y el Palmar, Parmarejo y Cruz roja, Las Vegas y Puntales, Dehesa Nueva, Higuerón y Cañada Sana Juan, Morañina, La Mata, Molinillo, Remuñana, El Rozón y Cortigüelo, Vajamón y La Espita, Lucero y Calancha.

— Almonte: La Habana, Malata, La Parrilla, El Pilar, San Bartolomé, Pago La Zorra, Pernadas Campofrio, Huertecillos, El Pocito, Huerta de La Cañada, La Rivera, Montehigo, Judio, Chaparral, Tatambú, Algarrobo, Vicenta, Cebollarejos, Cabezogordo, Solana, Dehesa Turmal, Los Serranos, Reigal, Moriana, Obrapía, Teja, El saucejo, Fuente Verano, Clavellinas, Moriana.

— Rociana del Condado: Moraina, Rosalejo, Frontones, Rosario, La Negra, Malaño, El Tejar, Soldados, Rezuela, Gavias, Pinar Cadena, Llanos, Pedro Cano, Alcornocal, Las Verillas, Unciales.

Jejich umístění je k dispozici na adrese: https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf

U vín vyrobených extrakcí o objemu nejvýše 60 litrů moštu na 100 kg sklizně lze použít tyto výrazy: „abocado“, „flor“, „yema“ nebo jakékoli jiné výrazy odkazující na první mošt získaný po drcení hroznů při sklizni.

U vín, u nichž nebyl použit jiný stabilizační postup než filtrace, lze použít výrazy „vino en rama“ nebo „rama“. Tato vína musí mít fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti daného druhu vína, s výjimkou jasu a čirosti.

U likérových vín, u nichž byly při výrobním procesu použity zaschlé hrozny, lze použít výraz „de Pasas“, je-li obsah cukru v nich vyšší než 190 g/l.

U fortifikovaných likérových vín vyrobených nejméně z 85 % z tohoto vína, lze použít výrazy „Oloroso“ nebo „Condado Viejo“, přičemž výraz „Oloroso“ musí na etiketě bezprostředně následovat po odkazu na obsah cukru ve výsledné směsi, jak je stanoveno v této specifikaci, nebo mu bezprostředně předcházet.

U bílých vín vyrobených bez umělého zvýšení jejich obsahu alkoholu a s obsahem alkoholu získaným výhradně kvašením lze použít výraz „Naturalmente Dulce“, pokud mají tato vína přirozený obsah alkoholu vyšší než 15 % objemových a skutečný obsah alkoholu nejméně 13 % objemových.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

https://juntadeandalucia.es/sites/default/files/inline-files/2026/03/PC_Condado_modificado_6.pdf