C/2026/4233

31.7.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4233)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Condado de Huelva«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Condado de Huelva«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer). Dirección General de Alimentación (generaldirektoratet for fødevarer). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (undergeneraldirektoratet for fødevarekvalitetskontrol og laboratorier for landbrugsfødevarer).

6. **Klassificering som standardændring**

Den kompetente myndighed anser denne ændring af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Condado de Huelva« for at være en standardændring af produktspecifikationen. Denne ændring kan ikke betragtes som en EU-ændring, da den ikke henhører under nogen af de situationer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser, dvs. at den ikke indebærer: ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område eller yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

NY VINTYPE.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

»Vino de pasto« er blevet tilføjet som en ny vintype i kategori 1 med en beskrivelse af dens analytiske og organoleptiske egenskaber.

Afsnit B.1 og B.2 i specifikationen og afsnit 6 i enhedsdokumentet er derfor blevet ændret.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

ÆNDRING AF DE ANALYTISKE GRÆNSER

Beskrivelse

Det minimale virkelige alkoholindhold i »vinos generosos« af typen Condado »Pálido« eller »Fino« er blevet reduceret fra 15 % til 14 % vol. For kategori 1-vine er dette allerede tilladt ved lov. For kategori 3-vine er der en lovbestemt undtagelse for hedvine, der har været lagret i længere tid (mindst to år), idet der tillades et minimumsalkoholindhold på 14 % vol. Det samme gælder søde hedvine.

— Hvidvine, der er fremstillet uden kunstig forhøjelse af alkoholindholdet, er medtaget. Alkoholindholdet hidrører udelukkende fra gæring. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen er på over 15 % vol., det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen er på mindst 13 % vol., og indholdet af reducerende sukker kan overstige 45 g/l.

— For »vinos generosos« er maksimumsgrænsen for reducerende sukker blevet korrigeret fra 5 g/l til 4 g/l, da der er tale om tørre vine. Det er dog blevet præciseret, at indholdet af reducerende sukker efter de koncentrationsprocesser, der er knyttet til oxidativ lagring, kan nå op på 9 g/l, forudsat at det samlede syreindhold højst er 2 g/l lavere end indholdet af reducerende sukker.

— Grænseværdierne for reducerende sukker i »vinos generosos de licor« er blevet ændret.

— Det er blevet præciseret (som allerede fastsat i listen over undtagelser for flygtig syre), at »Vinos generosos«, der tilhører vinkategori 3, og »Vinos generosos de Licor« kan have et indhold af flygtig syre på op til 35 meq/l.

Denne ændring berører punkt B.1 i produktspecifikationen og punkt 6 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

ÆNDRINGER I PRODUKTIONSPRAKSIS

Beskrivelse

Det er blevet præciseret, at der som allerede fastsat i EU-lovgivningen er en undtagelse for fremstilling af hedvin med betegnelsen »Pedro Ximénez«, for hvilken der gives tilladelse til anvendelse af most fremstillet af let tørrede druer af denne sort med oprindelse i regionen »Montilla-Moriles«, hvortil der er tilsat neutral vinalkohol for at forhindre gæring. Når produktet er tilsat alkohol, skal det desuden lagres i egetræsfade med en kapacitet på 1 000 liter eller derunder i mindst 24 måneder.

Denne ændring berører punkt C.3 i produktspecifikationen og punkt 7.1 i enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

BENÆVNELSER PÅ MÆRKNINGEN

Beskrivelse

— Betingelserne for anvendelsen af udtrykket »abocado« er defineret.

— Det er i overensstemmelse med national lovgivning blevet præciseret, at den periode, udtrykt i måneder eller år, hvor vinen er blevet opbevaret på træfade af denne art, skal angives ved anvendelsen af udtrykket »roble« [egetræ].

— Der er medtaget nye mindre geografiske enheder og deres anvendelsesbetingelser.

— Betingelserne for anvendelse af udtrykkene »flor«, »yema« eller ethvert andet udtryk, der henviser til den første most, der er fremstillet efter formaling af de høstede druer, defineres. Der er også fastsat betingelser for anvendelsen af udtrykkene »vino en rama« eller »en rama« og for udtrykket »de Pasas« for hedvine.

— Betingelserne for anvendelse af de traditionelle benævnelser »Viejo« og »Añejo« er medtaget.

— Betingelserne for anvendelse af »Oloroso« eller »Condado Viejo« til »vinos generosos de licor« er også medtaget.

— Betingelserne for anvendelse af benævnelsen »Naturalmente Dulce« for hvidvine i kategori 1 er blevet præciseret i overensstemmelse med national lovgivning.

Punkt B.1, C.3, D.2, H.4 og bilag I til produktspecifikationen og punkt 11 i enhedsdokumentet er blevet ændret i overensstemmelse hermed.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

DER INDFØRES TO NYE SORTER

Beskrivelse

De hvide sorter Malvasia Aromática, Albillo Mayor og Montúa og de røde sorter Petit Verdot, Listán Prieto, Mollar Cano, Garnacha Tinta og Tintilla de Rota er medtaget.

Denne ændring berører litra F) i produktspecifikationen og afsnit 8 i enhedsdokumentet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

ÆNDRINGER AF ANDRE GÆLDENDE KRAV.

Beskrivelse

— Forpligtelsen vedrørende minimumslagre af vin, der lagres i kælder, er blevet afskaffet.

— Kontrolorganet kan tillade, at der anvendes træfade med en kapacitet på over 1 000 liter til lagring af vinene, forudsat at fadene har historisk karakter. Der vil blive udarbejdet en opgørelse over disse fade.

Punkt H.3 i produktspecifikationen er blevet ændret i overensstemmelse hermed, men ændringerne berører ikke enhedsdokumentet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Condado de Huelva«

EU-referencenummer: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Condado de Huelva«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Spanien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

3. Hedvin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinprodukt

Hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

— »Joven«: lysegul til lys gylden farve.

— »Condado de Huelva«: strågul til gammelgylden farve.

— »Tradicional«: strågul til gylden farve.

— »Vino de Pasto«: strågul til gammelgylden farve.

Duft

— »Joven«: frugtagtige aromaer, såsom grønne æbler, og blomsteraromaer.

— »Condado de Huelva«: frugtagtige aromaer, såsom stenfrugter.

— »Tradicional«: frugtagtige aromaer, såsom stenfrugter.

— »Vino de Pasto«: aromaer af moden frugt og, afhængigt af lagringstypen, træ og/eller tørret frugt.

Smag

— »Joven«: mærkbart syrlig i munden.

— »Condado de Huelva«: mærkbart syrlig i munden.

— »Tradicional«: let syrlig i munden.

— »Vino de Pasto«: let bitter i munden med middel til mellemhøj syrlighed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinprodukt

Rødvin og rosévin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rødvine: kirsebærrød til teglrød farve.

Rosévine: svagt lyserød til rødlig-rosa farve.

Duft

Rødvine: tydelig aromatisk og frugtagtig intensitet. De kan have let mærkbare til mærkbare urteagtige aromaer.

Rosévine: frugtagtig og blomsteragtig duft.

Smag

Rødvine: mærkbar smagsintensitet, mærkbart syreindhold med mærkbar astringens og fylde.

Rosévine: mærkbar smagsintensitet med let mærkbar syrlighed, bitterhed og astringens.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt virkeligt alkoholindhold:

»Joven«, »Roble« og »Crianza«: 11 % vol.

»Reserva« og »Gran Reserva«: 12 % vol.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinprodukt

»Vino Generoso« (vin tilsat alkohol)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

— Condado »Pálido« eller »Fino«: strågul til gammelgylden farve.

— Condado »Viejo« eller »Oloroso«: gammelgylden farve eller mørk mahognifarve.

— »Amontillado«: gylden farve til mahognifarve.

— »Palo Cortado«: kastanjebrun farve til mahognifarve.

Duft

— Condado »Pálido« eller »Fino«: aromaer fra lagring, f.eks. gær.

— Condado »Viejo« eller »Oloroso«: aromaer af tørret frugt og træ fra oxidativ lagring, eventuelt med noter af lak.

— »Amontillado«: aromaer af nødder med en træagtig eftersmag som følge af den dobbelte biologiske og oxidative lagring.

— »Palo Cortado«: aromaer af tørret frugt og træ.

Smag

— Condado »Pálido« eller »Fino«: let bitter og saltet smag.

— Condado »Viejo«: langvarig og evt. fyldig smag.

— »Amontillado«: let syrlig, bitter og vedvarende smag.

— »Palo Cortado«: meget intens og vedvarende smag.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt virkeligt alkoholindhold:

Condado »Pálido« eller »Fino«: 14 % vol.

Condado »Viejo« eller »Oloroso«, »Amontillado« og »Palo Cortado«: 16 % vol.

Maksimalt indhold af flygtig syre i »vinos generoso« i kategori 3: 35 meq/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinprodukt

»Vinos generosos de licor« (hedvin tilsat alkohol)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

— »Pale Dry«: lysegul til gylden farve.

— »Pale Cream«: strågul til gammelgylden farve.

— »Médium«: ravgul til intens mahognifarve.

— »Cream«: gammelgylden farve til intens mahognifarve.

Duft

— »Pale Dry«: mellemkraftig gæraroma.

— »Pale Cream«: aromaer fra økologisk landbrug, f.eks. fra gær.

— »Médium«: aromaer fra lagring og eventuelt aromaer af let tørrede druer.

— »Cream«: aromaer fra lagring og eventuelt aromaer af let tørrede druer.

Smag

— »Pale Dry«: stærk, smagfuld og halvsød til halvsød i munden.

— »Pale Cream«: kraftig i munden.

— »Médium«: kraftig i munden.

— »Cream«: fyldig i munden.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	15
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i milliækvivalenter pr. liter
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	35
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

Vinprodukt

Søde hedvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

— »Dulce«: gylden farve til intens mahognifarve.

— »Pedro Ximénez«: mahognifarve til intens mahognifarve eller kulsort farve.

— »Moscatel«: ravgul til intens mahognifarve.

— »Mistela«: gylden farve til intens mahognifarve.

Duft

— »Dulce«: med frugtagtige aromaer.

— »Pedro Ximénez«: aromaer af tørrede druer med eventuelle noter af stilke.

— »Moscatel«: specifikke aromaer for sorten, såsom blomsternoter og frugtagtige noter, evt. med aromaer af tørrede druer.

— »Mistela«: frugtagtige aromaer.

Smag

— »Dulce«: fyldig i munden.

— »Pedro Ximénez«: meget fyldig i munden.

— »Moscatel«: let syrlig og fyldig i munden.

— »Mistela«: fyldig i munden.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	15
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

—

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den relevante EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

DYRKNINGSMETODER

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevante begrænsninger for vinfremstillingen

Beskrivelse

Dyrkningsmetoderne skal altid respektere miljøet og navnlig forhindre forurening af vand og jord. Beplantningstætheden er mindst 1 950 og højst 4 000 vinstokke pr. hektar. Vinstokkene kan beskæres frit (gobeletbeskæring) og/eller ved espalierbeskæring (Guyot Poussard-beskæring og/eller dobbelt kordonbeskæring). De forskellige sorter skal være fuldstændig adskilt under høsten, så blandede beplantninger kan indføres i kontrolorganets registre.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

Beskrivelse

Produktionsområdet er det geografiske område, hvor de registrerede vinmarker ligger på jordtyperne »Albarizas«, »Arenas« og »Barros«. Efter vinfremstillingen kan vinene lagres økologisk og oxidativt, enten ved en dynamisk metode, der kaldes »criaderas y soleras«-systemet, eller ved en statisk metode, der kaldes »añadas«. Under økologisk landbrug dannes der et flydende lag eller en film af gær – kaldet »flor« – på vinens frie overflade. Under den oxidative lagring ældes vinene under iltens indvirkning. En anden praksis er »cabeco«, som består i at blande eller kombinere forskellige vine eller en kombination heraf med supplerende produkter.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Relevante begrænsninger for vinfremstillingen

Beskrivelse

Presset for at udvinde mosten skal udøves på en sådan måde, at der opnås et udbytte på højst 70 liter vin pr. 100 kg høstede druer.

Koncentreret most og tør vin af sorterne »Zalema«, »Palomino Fino«, »Listán del Condado« og »Garrido Fino« kan anvendes til fremstilling af vine af sorterne »Pedro Ximénez« og »Moscatel«, forudsat at de tilsammen ikke udgør mere end 30 % af det samlede slutprodukt, og at andelen af tør vin, der tilsættes af disse sorter, ikke udgør mere end 15 % af det samlede produkt.

Hvidvinene lagres i beholdere med fri luftkontakt og/eller egetræsfade eller -barriques med et rumindhold på højst 650 liter i mindst et år.

For »generosos«- og »generosos de licor«-vine foretages den biologiske og oxidative lagring, som er specifik for denne type vin, i overensstemmelse med det klassiske »criaderas y soleras« -system eller »añadas« -systemet i egetræstønder eller -fade, der er behørigt imprægneret med vin, med en maksimal kapacitet på 1 000 liter, i en gennemsnitlig periode på mindst to år.

Kategori 1-vine, der ikke er berettiget til den traditionelle benævnelse »vino generoso«, og som lagres, opbevares i egetræsfade med en kapacitet på højst 330 liter i den minimumsperiode, der er nødvendig for at kunne anvende benævnelsen »Roble« eller de traditionelle benævnelser »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva«.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Zalema

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	18 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

Alle vine/kategori/sort/type

Andre godkendte sorter

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	12 000
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det består af jordarealer og vinmarker beliggende i kommunerne 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 og Villarrasa, som alle er beliggende i provinsen Huelva.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Denne BOB tilhører Guadalquivir-dalstrøget og strækker sig over flade eller let kuperede arealer. Klimaet er et middelhavsklima, selv om områdets beliggenhed ud mod Atlanterhavet, som fremmes af topografien, medfører påvirkninger fra havet, som sammen med nærheden til nationalparken Doñana og regionens traditionelle knowhow har indflydelse på de vintyper, der produceres der.

Vinavlsproduktets kategori

3. Hedvin

Sammenfatning af tilknytningen

Denne BOB tilhører Guadalquivir-dalstrøget og strækker sig over flade eller let kuperede arealer. Klimaet er et middelhavsklima, selv om områdets beliggenhed ud mod Atlanterhavet, som fremmes af topografien, medfører påvirkninger fra havet, som sammen med nærheden til nationalparken Doñana og regionens traditionelle knowhow har indflydelse på de vintyper, der produceres der. Hedvine, navnlig »vinos generosos«, lagres efter de traditionelle »criaderas y soleras«-systemer og efter det statiske system, idet anvendelsen af egetræstønder og/eller -fade er afgørende for vinenes kvalitet. Vingårdens arkitektur og forvaltning skaber det optimale mikroklima for aldring.

11. **Yderligere gældende krav:**

Beskrivelse af kravet/undtagelsen:

MÆRKER

Retsgrundlag

Den nationale lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af kravet/undtagelsen:

Navnet på oprindelsesbetegnelsen »Condado de Huelva« skal ud over de oplysninger, der generelt er fastsat i den gældende lovgivning, fremgå tydeligt af etiketterne på aftappede og emballerede vine.

I henhold til artikel 120, stk. 1, litra g), i forordning (EU) nr. 1308/2013 kan mærkningen af de beskyttede vine desuden eventuelt indeholde en henvisning til navnet på en geografisk enhed, der er mindre eller større end det område, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen, idet kommunerne i produktionsområdet er de mindre geografiske enheder, og Andalusien er den største geografiske enhed. Doñana-nationalparken kan også angives som en mindre geografisk enhed på etiketten for vine fremstillet i Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera og Moguer. Følgende områder, der er klassificeret efter kommune, betragtes også som mindre geografiske enheder:

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

— Moguer: Ribera, Puntales og 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 og El Pino.

— Niebla: Matabueyes, Puntal, Cristos og Matasanos.

— Villarrasa: Valdeperros, Romanes og Dehesa de Villarrasa.

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

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

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

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

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

Deres geografiske placering kan findes her: https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf

For vine, der er fremstillet ved ekstraktion af højst 60 liter pr. 100 kg høstede druer, kan følgende udtryk anvendes: »abocado«, »flor«, »yema« eller ethvert andet udtryk, der henviser til den første most, der fremstilles efter formaling af de høstede druer.

Benævnelserne »vino en rama« eller »en rama« kan anvendes for vine, der ikke har været underkastet nogen anden stabiliseringspraksis end filtrering. Disse vine skal have de fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber, der kendetegner den pågældende vintype, med undtagelse af glans og klarhed.

Benævnelsen »de Pasas« kan anvendes for hedvin, hvortil der anvendes let tørrede druer i fremstillingsprocessen, forudsat at sukkerindholdet overstiger 190 g/l.

Benævnelserne »Oloroso« eller »Condado Viejo« kan anvendes for »vinos generosos de licor«, der fremstilles med mindst 85 % af denne vin. Benævnelsen »Oloroso« skal umiddelbart efterfølges af eller stå foran angivelsen på etiketten med angivelse af sukkerindholdet i den opnåede blanding i overensstemmelse med bestemmelserne i produktspecifikationen.

Benævnelsen »Naturalmente Dulce« kan anvendes for hvidvine, der fremstilles uden kunstig forøgelse af alkoholindholdet, og som udelukkende fremstilles ved gæring. Det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumen er på over 15 % vol. og det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen er på mindst 13 % vol.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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