C/2026/4233

31.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4233)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Condado de Huelva“

EU-Nr.: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Condado de Huelva“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die zuständige Behörde stuft diese Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Condado de Huelva“ als Standardänderung ein. Sie kann nicht als Unionsänderung eingestuft werden, da sie keinem der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 über geografische Angaben genannten Sachverhalte entspricht. Insbesondere enthält sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, birgt sie nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und hat keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

NEUE WEINART

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Vino de Pasto wurde in Kategorie 1 mit einer Beschreibung seiner analytischen und organoleptischen Eigenschaften als neue Weinart hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft die Nummern B.1 und B.2 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG ANALYTISCHER GRENZWERTE

Beschreibung

Der minimale vorhandene Alkoholgehalt von Vinos Generosos der Weinart Condado Pálido oder Fino wurde von 15 % auf 14 % gesenkt. Für Weine der Kategorie 1 ist dies bereits gesetzlich zulässig. Für Weine der Kategorie 3 gilt eine Ausnahmeregelung bei Likörweinen, die über einen längeren Zeitraum (mindestens zwei Jahre) gereift sind; für diese ist ein Mindestalkoholgehalt von 14 % zulässig. Gleiches gilt für süße Likörweine.

— Es wurden Weißweine aufgenommen, die ohne künstliche Erhöhung ihres Alkoholgehalts erzeugt werden; ihr Alkoholgehalt ergibt sich ausschließlich aus der Fermentation. Der natürliche Alkoholgehalt beträgt mehr als 15 % vol und der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 13 % vol, während der Gehalt an reduzierenden Zuckern 45 g/l überschreiten kann.

— Im Fall der Vinos Generosos wurde der Grenzwert für reduzierende Zucker von 5 g/l auf 4 g/l korrigiert, da es sich um trockene Weine handelt. Es wurde jedoch festgelegt, dass der Gehalt an reduzierenden Zuckern infolge der Konzentrationsprozesse im Zuge des oxidativen Ausbaus bis zu 9 g/l betragen kann, sofern der Gesamtsäuregehalt nicht mehr als 2 g/l unter dem Gehalt an reduzierenden Zuckern liegt.

— Die Grenzwerte für reduzierende Zucker in Likörweinen wurden geändert.

— Es wurde präzisiert (wie bereits in der Liste der Ausnahmen für den Gehalt an flüchtiger Säure vorgesehen), dass Vinos Generosos der Weinbauerzeugniskategorie 3 und Likörweine einen Gehalt an flüchtiger Säure von bis zu 35 meq/l aufweisen dürfen.

Diese Änderung betrifft Nummer B.1 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG DER ERZEUGUNGSVERFAHREN

Beschreibung

Es wurde klargestellt, dass – wie bereits in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehen – für die Herstellung von „Pedro Ximénez"-Likörwein eine Ausnahmeregelung gilt, wonach die Verwendung von Most aus eingetrockneten Trauben dieser Sorte aus der Region „Montilla-Moriles" zulässig ist, dem neutraler Weinalkohol zugesetzt wird, um die Fermentation zu verhindern. Zusätzlich muss der auf diese Weise angereicherte Most mindestens 24 Monate lang in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 1 000 Litern gereift werden.

Diese Änderung betrifft Nummer C.3 der Produktspezifikation und Punkt 7.1 des Einzigen Dokuments.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ANGABEN

Beschreibung

— Es wurden Bedingungen für die Verwendung des Begriffs „abocado“ festgelegt.

— Es wurde klargestellt, dass gemäß den nationalen Rechtsvorschriften bei Verwendung des Begriffs „Roble“ (Eiche) der Zeitraum, über den der Wein in Behältern dieser Holzart ausgebaut worden ist, in Monaten oder Jahren anzugeben ist.

— Es wurden neue kleinere geografische Einheiten und die Bedingungen für deren Verwendung hinzugefügt.

— Es wurden Bedingungen für die Verwendung der Begriffe „flor“, „yema“ oder anderer Begriffe festgelegt, die sich auf den ersten Most beziehen, der durch Einmaischen der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte gewonnen wird. Ferner wurden Bedingungen für die Verwendung der Begriffe „vino en rama“ oder „en rama“ und für den Begriff „de Pasas“ für Likörweine festgelegt.

— Es wurden Bedingungen für die Verwendung der traditionellen Begriffe „Viejo“ und „Añejo“ aufgenommen.

— Bedingungen für die Verwendung der Begriffe „Oloroso“ oder „Condado Viejo“ im Fall von Likörweinen wurden ebenfalls aufgenommen.

— Die Bedingungen für die Verwendung des Begriffs „Naturalmente Dulce“ bei Weißweinen der Kategorie 1 wurden gemäß den nationalen Rechtsvorschriften präzisiert.

Diese Änderung betrifft die Nummern B.1, C.3, D.2, H.4 und Anhang I der Produktspezifikation sowie Punkt 11 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

AUFNAHME NEUER KELTERTRAUBENSORTEN

Beschreibung

Es wurden die weißen Sorten Malvasia Aromática, Albillo Mayor und Montúa sowie die roten Sorten Petit Verdot, Listán Prieto, Mollar Cano, Garnacha Tinta und Tintilla de Rota hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer F der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

ÄNDERUNG WEITERER GELTENDER ANFORDERUNGEN

Beschreibung

— Die Vorgabe, dass ein Mindestlagerbestand an Wein zur Reifung in Kellereien vorhanden sein muss, wurde gestrichen.

— Der Regulierungsausschuss kann die Verwendung von Holzbehältern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 1 000 Litern für die Reifung von Weinen genehmigen, sofern es sich um historische Behälter handelt. Diese werden in einem Verzeichnis erfasst.

Diese Änderung betrifft Abschnitt H.3 der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Condado de Huelva“

EU-Nr.: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. **Name(n)**

„Condado de Huelva“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

3. Likörwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

— Joven (Junger Wein): Wein mit einer blassgelben bis goldgelben Farbe.

— Condado de Huelva: Wein mit strohgelber bis altgoldener Farbe.

— Tradicional (Traditioneller Wein): Wein mit einer strohgelben bis goldgelben Farbe.

— Vino de Pasto: Wein mit einer strohgelben bis altgoldenen Farbe.

Geruch

— Joven (Junger Wein): Fruchtige Aromen, z. B. von grünem Apfel, und blumige Aromen.

— Condado de Huelva: Fruchtige Aromen, z. B. von Steinfrüchten.

— Tradicional (Traditioneller Wein): Fruchtige Aromen, z. B. von Steinfrüchten.

— Vino de Pasto: Aromen von reifen Früchten und, je nach Art der Reifung, Holz- und/oder Nussaromen.

Geschmack

— Joven (Junger Wein): Am Gaumen wahrnehmbare Säure.

— Condado de Huelva: Am Gaumen wahrnehmbare Säure.

— Tradicional (Traditioneller Wein): Am Gaumen leicht säuerlich.

— Vino de Pasto: Am Gaumen leicht bitter, mit mittlerer bis mittelhoher Säure.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rotwein und Roséwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rotweine: Weine mit kirschroter bis ziegelroter Farbe.

Roséweine: Die Farbe dieser Weine reicht von blassrosa bis rosarot.

Geruch

Rotweine: Intensiver Geruch mit wahrnehmbaren fruchtigen Noten, möglicherweise auch mit leicht bis deutlicher wahrnehmbaren krautigen Aromen.

Roséweine: Ihr Bukett ist fruchtig und blumig.

Geschmack

Rotweine: Am Gaumen intensiv wahrnehmbarer Geschmack, mit wahrnehmbarer Säure und wahrnehmbarer Adstringenz und Körperfülle.

Roséweine: Am Gaumen intensiv wahrnehmbarer Geschmack, mit leicht wahrnehmbarer Säure, Bitterkeit und Adstringenz.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt:

Joven, Roble und Crianza: 11 %.

Reserva und Gran Reserva: 12 %.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Vino Generoso

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

— Condado Pálido oder Fino: Strohgelb bis altgolden.

— Condado Viejo oder Oloroso: Altgolden bis dunkelmahagonifarben.

— Amontillado: Goldgelb bis mahagonifarben.

— Palo Cortado: Kastanienfarben bis mahagonifarben.

Geruch

— Condado Pálido oder Fino: Typische Ausbauaromen wie Hefe.

— Condado Viejo oder Oloroso: Trockenfrucht- und Holzaromen, die auf den oxidativen Ausbau zurückzuführen sind, und möglicherweise Firnisnoten.

— Amontillado: Trockenfruchtaromen mit Holzausklang, der auf den doppelten Ausbau (biologisch und oxidativ) zurückzuführen ist.

— Palo Cortado: Trockenfrucht- und Holzaromen.

Geschmack

— Condado Pálido oder Fino: Am Gaumen leicht bitter und salzig.

— Condado Viejo: Am Gaumen anhaltend, möglicherweise cremig.

— Amontillado: Am Gaumen leicht säuerlich, bitter und anhaltend.

— Palo Cortado: Am Gaumen intensiv und anhaltend.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt:

Condado Pálido oder Fino: 14 %.

Condado Viejo oder Oloroso, Amontillado und Palo Cortado: 16 %.

Höchstgehalt an flüchtiger Säure der Kategorie 3 „Vinos Generosos“: 35 Milliäquivalent pro Liter.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Likörwein mit der Bezeichnung „Vino generoso“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

— Pale Dry: Blassgelbe bis goldgelbe Farbe.

— Pale Cream: Strohgelbe bis altgoldene Farbe.

— Medium: Bernsteinfarben bis intensiv mahagonifarben.

— Cream: Altgolden bis intensiv mahagonifarben.

Geruch

— Pale Dry: Aroma mittlerer Intensität von Hefe.

— Pale Cream: Typische Aromen des biologischen Ausbaus wie Hefe.

— Medium: Typische Ausbauaromen, die Trocknungsnoten aufweisen können.

— Cream: Typisches Ausbauaroma, das Trocknungsnoten aufweisen kann.

Geschmack

— Pale Dry: Am Gaumen kräftig, vollmundig, halbtrocken bis halbsüß.

— Pale Cream: Am Gaumen kräftig.

— Medium: Am Gaumen kräftig.

— Cream: Am Gaumen körperreich.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	15
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	35
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Süße Likörweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

— Dulce: Goldgelb bis intensiv mahagonifarben.

— Pedro Ximénez: Mahagonifarben bis intensiv mahagonifarben oder tiefschwarz.

— Moscatel: Bernsteinfarben bis intensiv mahagonifarben.

— Mistela: Goldgelb bis intensiv mahagonifarben.

Geruch

— Dulce: Fruchtige Aromen.

— Pedro Ximénez: Trocknungsaromen, die einen leichten Duft nach Traubenstielen aufweisen können.

— Moscatel: Sorteneigene Aromen wie fruchtige und blumige Noten; kann Trocknungsnoten aufweisen.

— Mistela: Fruchtige Aromen.

Geschmack

— Dulce: Am Gaumen körperreich.

— Pedro Ximénez: Sehr körperreich am Gaumen.

— Moscatel: Am Gaumen leicht säuerlich und körperreich.

— Mistela: Am Gaumen körperreich.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	15
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

ANBAUVERFAHREN

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

In der Anbaupraxis wird zu jeder Zeit der Schutz der natürlichen Umwelt gewährleistet, und insbesondere wird die Kontamination von Wasser und Boden vermieden. Die Pflanzdichte beträgt mindestens 1 950 und maximal 4 000 Reben/ha. Die Reberziehung kann entweder ohne Unterstützungsgerüst, z. B. im Gobelet-Schnitt, und/oder mit Unterstützungsgerüst („vara y pulgar“ und/oder doppelter Guyot-Schnitt oder Kordonschnitt) erfolgen. Auf Mischpflanzungen, sofern man solche beim Regulierungsausschuss registrieren lassen will, sind die Reben der verschiedenen Sorten streng zu trennen.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Das Erzeugungsgebiet ist das geografische Gebiet, in dem sich die registrierten Weingüter befinden und das weiße Kalk-, rötliche Sand- und eisenhaltige Lehmböden aufweist. Nach der Weinbereitung können die Weine für den biologischen und oxidativen Ausbau mittels eines dynamischen Systems, bezeichnet als Criadera- und Solera-System, oder eines statischen Systems, bezeichnet als Jahrgangssystem, vorgesehen werden. Während des biologischen Ausbaus oder der Reifung unter einer Hefeschicht (Velo de Flor) bildet sich auf der freien Oberfläche des Weins eine schwimmende Hefeschicht oder ein Hefefilm. Beim oxidativen Ausbau reifen die Weine durch Einwirkung von Sauerstoff. Eine andere Praxis ist der Verschnitt, der in einer Mischung oder einer Kombination verschiedener Weine oder einer Kombination dieser Weine mit Ergänzungsstoffen besteht.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Beschreibung

Zur Extraktion des Mostes wird ein Druck angewendet, der für einen maximalen Ertrag von 70 Liter Wein je 100 kg Lesegut sorgt.

Bei der Erzeugung von Pedro Ximénez und Moscatel können Mostkonzentrat und trockener Wein der Sorten Zalema, Palomini Fino, Listán del Condado und Garrido Fino verwendet werden, sofern diese insgesamt nicht mehr als 30 % des gesamten Enderzeugnisses ausmachen und der Anteil eines zugefügten trockenen Weins dieser Sorten nicht mehr als 15 % des gesamten Erzeugnisses beträgt.

Weißweine werden mindestens ein Jahr lang in überirdischen Tanks und/oder Großbehältern oder Fässern aus Eichenholz mit einem Fassungsvermögen von höchstens 650 Litern ausgebaut.

Bei den Weinen der Art Vino Generoso und Likörwein erfolgt der biologische und oxidative Ausbau, der für diese Weinart einzigartig ist, nach dem klassischen Criadera- und Solera-System oder nach dem Jahrgangssystem für eine durchschnittliche Reifezeit von mindestens zwei Jahren in Großbehältern oder Fässern aus ordnungsgemäß abgelagertem Eichenholz mit einem Fassungsvermögen von höchstens 1 000 Litern.

Weine der Kategorie 1, die ausgebaut werden und für die traditionelle Angabe „Vino Generoso“ nicht infrage kommen, werden mindestens so lange in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 330 Litern gelagert, wie es für die Verwendung der Angabe „Roble“ oder der traditionellen Angaben „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ erforderlich ist.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Zalema

Höchsterträge:

Höchsterträge:	18 000
Einheit Höchstertrag:	Kilogramm Trauben pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Übrige zugelassene Sorten

Höchsterträge:

Höchsterträge:	12 000
Einheit Höchstertrag:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Es umfasst die Weinbauflächen und Weingüter auf dem Gebiet der Gemeinden 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 und Villarrasa, die alle in der Provinz Huelva liegen.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Anbaugebiet dieser geschützten Ursprungsbezeichnung liegt im Flusstal des Guadalquivir und erstreckt sich über Flachland oder leichtes Hügelland. Das Klima ist mediterran, weist aber durch die – auch topografisch bedingte – Öffnung zum Atlantik hin maritime Züge auf, die sich in den Eigenschaften des Weins niederschlagen, die auch vom nahen Nationalpark von Doñana und dem traditionellen Know-how im Weingebiet beeinflusst sind.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

3. Likörwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Anbaugebiet dieser geschützten Ursprungsbezeichnung liegt im Flusstal des Guadalquivir und erstreckt sich über Flachland oder leichtes Hügelland. Das Klima ist mediterran, weist aber durch die – auch topografisch bedingte – Öffnung zum Atlantik hin ozeanische Züge auf, die sich in den Eigenschaften des Weins niederschlagen, die auch vom nahen Nationalpark von Doñana und dem traditionellen Know-how im Weingebiet beeinflusst sind. Die Likörweine, einschließlich des „Vino generoso“, werden mittels des herkömmlichen Criadera- und Solera-Systems und statisch erzeugt, wobei die Behandlung der Fässer und/oder Großbehälter aus Eichenholz für die Qualität der Weine entscheidend ist. Die Architektur und die Bewirtschaftungsweise der Weinkeller bieten ein optimales Mikroklima für die Reifung.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Auf den Etiketten der abgefüllten und verpackten Weine muss zusätzlich zu den Angaben, die gemäß den geltenden Rechtsvorschriften vorhanden sein müssen, die geschützte Ursprungsbezeichnung „Condado de Huelva“ besonders hervorgehoben werden.

Ebenso kann auf dem Etikett von Weinen mit der g.U. gemäß Artikel 120 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 der Name einer anderen geografischen Einheit angegeben werden, die kleiner oder größer ist als das Gebiet der Ursprungsbezeichnung, d. h. im Falle einer kleineren geografischen Einheit der Name einer Gemeinde im Erzeugungsgebiet oder im Falle der größeren geografischen Einheit der Name „Andalusien". Darüber hinaus kann auf dem Etikett von Weinen, die in Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera und Moguer erzeugt werden, als kleinere geografische Einheit der Nationalpark von Doñana genannt werden. Die folgenden, nach Gemeinden aufgelisteten Weingüter gelten ebenfalls als kleinere geografische Einheiten:

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

— Moguer: Ribera, Puntales und 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 und El Pino.

— Niebla: Matabueyes, Puntal, Cristos und Matasanos.

— Villarrasa: Valdeperros, Romanes und 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 und El Pezón.

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

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

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

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

Die Standorte können hier eingesehen werden: https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf

Für mittels Mostextraktion erzeugte Weine, deren Menge 60 Liter je 100 kg Lesegut nicht überschreiten darf, können folgende Angaben verwendet werden: „abocado", „flor", „yema" oder jeder andere Begriff, der sich auf den ersten Most bezieht, der durch Einmaischen der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte gewonnen wurde.

Die Angaben „vino en rama" oder „en rama" sind zur Bezeichnung von Weinen zulässig, die keiner anderen Stabilisierungsmethode als einer Filtration unterzogen wurden. Diese Weine müssen, mit Ausnahme der Aspekte Helligkeit und Klarheit, die physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften der betreffenden Weinart aufweisen.

Die Angabe „de Pasas" ist für Likörweine zulässig, bei deren Herstellung eingetrocknete Weintrauben verwendet wurden, sofern der Zuckergehalt 190 g/l übersteigt.

Die Angabe „Oloroso“ oder „Condado Viejo“ darf für Likörweine mit der Bezeichnung Vino Generoso de Licor verwendet werden, bei denen die jeweilige Weinart mindestens 85 % ausmacht. Bei der Kennzeichnung muss der Angabe „Oloroso“ unmittelbar die Angabe des Zuckergehalts der resultierenden Mischung gemäß den geltenden Produktspezifikationen oder Verordnungen voran- oder nachgestellt werden.

Die Angabe „Naturalmente Dulce“ darf für Weißweine verwendet werden, deren Alkoholgehalt vollständig im Zuge der Fermentation entsteht und nicht künstlich erhöht wird. Der natürliche Alkoholgehalt beträgt mehr als 15 % vol und der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 13 % vol.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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