C/2026/4233

31.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4233)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Condado de Huelva»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Condado de Huelva»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation). Dirección General de Alimentación (Direction générale de l'alimentation). Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires).

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que tous les changements apportés par la présente modification du cahier des charges de l'AOP «Condado de Huelva» constituent une modification standard du cahier des charges. En effet, cette modification ne peut être considérée comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle ne relève d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, à savoir: inclure un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; risquer d'annihiler le lien avec l'aire géographique; ou entraîner de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

NOUVEAU TYPE DE VIN.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Le «vino de pasto» a été ajouté en tant que nouveau type de vin dans la catégorie 1, avec une description de ses caractéristiques analytiques et organoleptiques.

Les points B.1 et B.2 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATIONS DES LIMITES ANALYTIQUES

Description

Le titre alcoométrique acquis minimal pour les «vinos generosos» du type Condado «Pálido» ou «Fino» a été ramené de 15 % à 14 % vol. En ce qui concerne les vins de la catégorie 1, cela est déjà autorisé par la législation. En ce qui concerne les vins de la catégorie 3, il existe une exception réglementaire pour les vins de liqueur qui ont vieilli pendant une période prolongée (au moins deux ans), pour lesquels un titre alcoométrique minimal de 14 % vol est autorisé. Il en va de même pour les vins de liqueur doux.

— Les vins blancs élaborés sans augmenter artificiellement leur titre alcoométrique ont été inclus; la teneur en alcool est due entièrement à la fermentation. Le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 15 % vol., le titre alcoométrique volumique acquis est d'au moins 13 % vol. et la teneur en sucres réducteurs peut dépasser 45 g/l.

— Pour les «vinos generosos», la limite maximale de sucres réducteurs a été corrigée, passant de 5 g/l à 4 g/l, car il s'agit de vins secs. Toutefois, il a été précisé qu'à la suite des processus de concentration liés à l'élevage oxydatif, la teneur en sucres réducteurs peut atteindre jusqu'à 9 g/l, à condition que la teneur en acidité totale ne soit pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres réducteurs.

— Les limites pour les sucres réducteurs dans les «vinos generosos de licor» ont été modifiées.

— Il a été précisé (comme déjà prévu dans la liste des dérogations pour l'acidité volatile) que les «Vinos Generosos» appartenant à la catégorie viticole 3 et les «Vinos Generosos de Licor» peuvent présenter une acidité volatile allant jusqu'à 35 méq/l.

Le point B.1 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

CHANGEMENTS DANS LES PRATIQUES DE PRODUCTION

Description

Il a été précisé que, comme le prévoit déjà la législation de l'Union, il existe une dérogation pour la production du vin de liqueur «Pedro Ximénez» permettant l'utilisation de moût obtenu à partir de raisins passerillés de cette variété, provenant de la région de «Montilla-Moriles», auquel de l'alcool neutre d'origine viticole a été ajouté pour empêcher la fermentation. En outre, une fois fortifié, le moût doit être vieilli en fûts de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 1 000 litres pendant au moins 24 mois.

Le point C.3 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

Description

— Les conditions d'utilisation du terme «abocado» sont définies.

— Il a été précisé, comme le prévoit la législation nationale, que, lorsque le terme «roble» [chêne] est utilisé, il faudra indiquer la durée, exprimée en mois ou en années, pendant laquelle le vin a été conservé dans des fûts en bois de cette espèce.

— De nouvelles unités géographiques plus petites et les conditions de leur utilisation ont été incluses.

— Les conditions d'utilisation des termes «flor», «yema» ou de tout autre terme se référant au premier moût obtenu après le broyage des raisins récoltés sont définies. Des conditions ont également été définies pour l'utilisation des termes «vino en rama» ou «en rama» de même que pour le terme «de Pasas» pour les vins de liqueur.

— Les conditions d'utilisation des mentions traditionnelles «Viejo» et «Añejo» ont été incluses.

— Les conditions d'utilisation d'«Oloroso» ou de «Condado Viejo» pour les «vinos generosos de licor» ont également été incluses.

— Les conditions d'utilisation de la mention «Naturalmente Dulce» pour les vins blancs de la catégorie 1 ont été précisées conformément à la législation nationale.

Les points B.1, C.3, D.2, H.4 et l'annexe I du cahier des charges ainsi que le point 11 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

DE NOUVELLES VARIÉTÉS SONT INTRODUITES

Description

Les cépages blancs Malvasia Aromática, Albillo Mayor et Montúa et les cépages rouges Petit Verdot, Listán Prieto, Mollar Cano, Garnacha Tinta et Tintilla de Rota ont été inclus.

Le point F du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATIONS D'AUTRES EXIGENCES APPLICABLES.

Description

— L'obligation concernant les stocks minimaux de vin vieilli en cave a été supprimée.

— Le conseil régulateur peut autoriser l'utilisation de fûts en bois d'une capacité supérieure à 1 000 litres pour l'élevage des vins, à condition que ces fûts présentent un caractère historique. Un inventaire de ces fûts sera dressé.

Le point H.3. du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Condado de Huelva»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. **Dénomination du produit**

«Condado de Huelva»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux de la position 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

3. Vin de liqueur

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vin blanc

Caractéristiques organoleptiques

Robe

— «Joven»: vin de couleur jaune pâle à doré pâle.

— «Condado de Huelva»: vin de couleur jaune paille à vieil or.

— «Tradicional»: vin de couleur jaune paille à doré.

— «Vino de Pasto»: vin de couleur jaune paille à vieil or.

Nez

— «Joven»: arômes fruités, notamment de pomme verte, et arômes floraux.

— «Condado de Huelva»: arômes fruités, notamment de fruit à noyau.

— «Tradicional»: arômes fruités, notamment de fruit à noyau.

— «Vino de Pasto»: arômes de fruits mûrs et, selon le type de vieillissement, de bois et/ou de fruits secs.

Bouche

— «Joven»: acidité perceptible en bouche.

— «Condado de Huelva»: acidité perceptible en bouche.

— «Tradicional»: légèrement acide en bouche.

— «Vino de Pasto»: légèrement amer en bouche, avec une acidité moyenne à moyennement élevée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10
Acidité totale minimale	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin rouge et vin rosé

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins rouges: couleur cerise à rouge tuile.

Vins rosés: couleur rose pâle à rose rougeâtre.

Nez

Vins rouges: intensité olfactive et fruitée perceptible. Ils peuvent présenter des arômes herbacés légèrement perceptibles à perceptibles.

Vins rosés: nez fruité et floral.

Bouche

Vins rouges: en bouche, intensité gustative perceptible, acidité perceptible, avec une astringence et une densité perceptibles.

Vins rosés: en bouche, intensité gustative perceptible, avec une acidité, une amertume et une astringence légèrement perceptibles.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique acquis minimal:

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

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Vino Generoso» (vin enrichi en alcool)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

— Condado «Pálido» ou «Fino»: vin de couleur jaune paille à vieil or.

— Condado «Viejo» ou «Oloroso»: couleur vieil or à acajou foncé.

— «Amontillado»: de couleur doré à acajou.

— «Palo Cortado»: de couleur châtain à acajou.

Nez

— Condado «Pálido» ou «Fino»: arômes propres à l'élevage, tels que la levure.

— Condado «Viejo» ou «Oloroso»: des arômes de fruits secs et de bois propres à l'élevage oxydatif, pouvant présenter des notes de vernis.

— «Amontillado»: des arômes de fruits secs, avec une finale aux arômes de bois due au double élevage, biologique et oxydatif.

— «Palo Cortado»: arômes de fruits secs et de bois.

Bouche

— Condado «Pálido» ou «Fino»: légèrement amer et salin en bouche.

— Condado «Viejo»: persistant en bouche, avec la possibilité de voir apparaître une certaine onctuosité.

— «Amontillado»: légèrement acide, amer et persistant en bouche.

— «Palo Cortado»: très intense et persistant en bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique acquis minimal:

Condado «Pálido» ou «Fino»: 14 % vol.

Condado «Viejo» ou «Oloroso», «Amontillado» et «Palo Cortado»: 16 % vol.

Acidité volatile maximale des «vinos generoso» de la catégorie 3: 35 méq/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

«Vinos generosos de licor» (vins de liqueur enrichis en alcool)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

— «Pale Dry»: couleur jaune pâle à doré.

— «Pale Cream»: vin de couleur jaune paille à vieil or.

— «Médium»: vin de couleur ambré à acajou intense.

— «Cream»: couleur vieil or à acajou intense.

Nez

— «Pale Dry»: arôme de levures d'intensité moyenne.

— «Pale Cream»: arômes issus de l'élevage biologique, tels que la levure.

— «Médium»: arômes issus de l'élevage, et éventuellement arômes de raisin passerillé.

— «Cream»: arômes issus de l'élevage, et éventuellement arômes de raisin passerillé.

Bouche

— «Pale Dry»: puissant en bouche, savoureux et doux à demi-doux.

— «Pale Cream»: puissant en bouche.

— «Médium»: puissant en bouche.

— «Cream»: dense en bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	35
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins de liqueur doux

Caractéristiques organoleptiques

Robe

— «Dulce»: de couleur doré à acajou intense.

— «Pedro Ximénez»: de couleur acajou à acajou intense ou couleur de jais.

— «Moscatel»: de couleur ambre à acajou intense.

— «Mistela»: de couleur doré à acajou intense.

Nez

— «Dulce»: avec des arômes fruités.

— «Pedro Ximénez»: arômes de raisin passerillé pouvant présenter des notes de rafle.

— «Moscatel»: avec des arômes propres au cépage, comme des notes florales et fruitées, parfois des arômes de raisin passerillé.

— «Mistela»: arômes fruités.

Bouche

— «Dulce»: dense en bouche.

— «Pedro Ximénez»: très dense en bouche.

— «Moscatel»: légèrement acide et denseen bouche.

— «Mistela»: dense en bouche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	15
Acidité totale minimale	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

PRATIQUES CULTURALES

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

Les méthodes de culture doivent toujours respecter l'environnement et, en particulier, prévenir la contamination de l'eau et du sol. La densité de plantation se situe entre 1 950 pieds/hectare au minimum et 4 000 pieds/hectare au maximum. Les vignes peuvent être taillées de manière libre (taille en gobelet) et/ou en espaliers (taille en Guyot Poussard et/ou à double cordon). Pour que les plantations mixtes puissent être inscrites dans les registres du conseil régulateur, il faut une séparation complète des différentes variétés lors des vendanges.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratiques œnologiques essentielles

Description

La zone de production est la zone géographique dans laquelle les vignobles enregistrés se trouvent sur des sols de type «Albarizas», «Arenas» et «Barros». Après vinification, les vins peuvent être soumis à un élevage biologique et oxydatif, soit selon une méthode dynamique, connue sous le nom de système de «criaderas y soleras», soit selon une méthode statique, connue sous le nom de «añadas». Au cours de l'élevage biologique, une couche ou un film flottant de levure – appelé «flor» – se forme sur la surface libre du vin. Au cours de l'élevage oxydatif, les vins vieillissent sous l'action de l'oxygène. Une autre pratique est le «cabeceo», qui consiste à mélanger ou combiner différents vins ou à les associer à des produits complémentaires.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à la vinification

Description

Les pressions pour extraire le moût sont exercées de telle sorte à obtenir un rendement qui ne soit pas supérieur à 70 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisins récoltés.

Le moût concentré et le vin sec des cépages «Zalema», «Palomino Fino», «Listán del Condado» et «Garrido Fino» peuvent être utilisés dans l'élaboration des vins «Pedro Ximénez» et «Moscatel», à condition qu'ensemble, ils ne représentent pas plus de 30 % du total du produit final et que la proportion de vin sec ajouté issu de ces cépages ne représente pas plus de 15 % du total du produit.

Les vins blancs sont vieillis dans des conteneurs aériens et/ou dans des fûts ou des barriques en chêne d'une capacité maximale de 650 litres, pendant une période minimale d'un an.

Pour les vins «generosos» et «generosos de licor», le vieillissement biologique et oxydatif, qui est propre à ce type de vins, est effectué selon le système classique de «criaderas y soleras» ou le système de «añadas» dans des fûts ou des barriques en chêne dûment imprégnés de vin, d'une capacité maximale de 1 000 litres, pendant une période moyenne d'au moins deux ans.

Les vins de la catégorie 1 ne pouvant prétendre à la mention traditionnelle «vino generoso» qui sont soumis à un vieillissement sont conservés en fûts de chêne d'une capacité maximale de 330 litres, pendant la durée minimale requise pour utiliser la mention «Roble» ou les mentions traditionnelles «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva».

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Zalema

Rendement maximal:

Rendement maximal:	18 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/cépage/type

Autres variétés autorisées

Rendement maximal:

Rendement maximal:	12 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— 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. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Elle est constituée des terrains et des domaines viticoles situés sur les communes d'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 et Villarrasa, qui se trouvent toutes dans la province de Huelva.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Cette AOP appartient à la dépression du Guadalquivir et s'étend sur des terrains plats ou légèrement ondulés. Le climat est méditerranéen, bien que l'exposition de la région à l'Atlantique, facilitée par la topographie, apporte des influences maritimes qui, associées à la proximité du parc national de Doñana et au savoir-faire traditionnel de la région, ont une incidence sur les types de vin qui y sont produits.

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

Cette AOP appartient à la dépression du Guadalquivir et s'étend sur des terrains plats ou légèrement ondulés. Le climat est méditerranéen, bien que l'exposition de la région à l'Atlantique, facilitée par la topographie, apporte des influences maritimes qui, associées à la proximité du parc national de Doñana et au savoir-faire traditionnel de la région, ont une incidence sur les types de vin qui y sont produits. Les vins de liqueur, notamment les «vinos generosos», sont vieillis selon les systèmes traditionnels de «criaderas y soleras» et selon le système statique, la manipulation des fûts et/ou des barriques en chêne étant fondamentale pour la qualité des vins. L'architecture et la gestion des caves fournissent le microclimat optimal pour le vieillissement.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation:

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

dans la législation nationale

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation:

La dénomination de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», en plus des informations généralement prévues par la législation applicable, doit figurer de manière bien visible sur les étiquettes des vins mis en bouteille et conditionnés.

En outre, conformément à l'article 120, paragraphe 1, point g), du règlement (UE) nº 1308/2013, l'étiquette des vins protégés peut comporter à titre facultatif une référence au nom d'une unité géographique plus petite ou plus grande que l'aire couverte par l'appellation d'origine, étant entendu que les communes situées dans l'aire de production sont les unités géographiques plus petites et que l'Andalousie est l'unité géographique la plus grande. Le parc national de Doñana peut également figurer en tant qu'unité géographique plus petite sur les étiquettes des vins produits à Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera et Moguer. Les domaines suivants, classés par commune, sont aussi considérés comme des unités géographiques plus petites:

— 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.

Leur localisation peut être consultée à l'adresse suivante: https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf

Pour les vins produits à partir de l'extraction de moût ne dépassant pas 60 litres pour 100 kg de raisins récoltés, les termes suivants peuvent être utilisés: «abocado», «flor», «yema» ou tout autre terme faisant référence au premier moût obtenu après le broyage des raisins récoltés.

Les termes «vino en rama» ou «en rama» peuvent être utilisés pour les vins qui n'ont fait l'objet d'aucune pratique de stabilisation autre que le filtrage. Ces vins doivent présenter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du type de vin en question, à l'exception de la brillance et de la limpidité.

La mention «de Pasas» peut être utilisée pour les vins de liqueur pour lesquels des raisins passerillés ont été utilisés dans le processus de production et à condition que la teneur en sucre soit supérieure à 190 g/l.

Les termes «Oloroso» ou «Condado Viejo» peuvent être utilisés pour les vins «vinos generosos de licor» élaborés à partir d'au moins 85 % de ce vin. La mention «Oloroso» doit être immédiatement suivie ou précédée sur l'étiquetage d'une indication de la teneur en sucre de l'assemblage obtenu, conformément aux dispositions du cahier des charges.

La mention «Naturalmente Dulce» peut être utilisée pour les vins blancs élaborés sans augmenter artificiellement leur titre alcoométrique, avec l'alcool issu entièrement de la fermentation. Le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 15 % vol. et le titre alcoométrique volumique acquis est au moins de 13 % vol.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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