C/2026/4233

31.7.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/4233)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Condado de Huelva”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1485-AM05 – 13.5.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Condado de Huelva”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija, Pārtikas ģenerāldirektorāts, Pārtikas kvalitātes kontroles un agropārtikas laboratoriju apakšģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Kompetentā iestāde uzskata, ka šis grozījums ar ACVN “Condado de Huelva” apzīmētā produkta specifikācijā ir standarta grozījums; par Savienības grozījumu to uzskatīt nevar, jo tas neatbilst nevienai no situācijām, kas minētas Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā. Konkrēti, tas: neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas; nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu; neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

JAUNS VĪNA VEIDS

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

"Vino de pasto" ir pievienots kā jauns 1. kategorijas vīna veids ar tā analītisko un organoleptisko īpašību aprakstu.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas B.1. un B.2. punktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS ANALĪTISKO ĪPAŠĪBU ROBEŽVĒRTĪBĀS

Apraksts

"Condado Pálido" vai "Fino" veida "vinos generosos" minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir samazināta no 15 % līdz 14 %. Attiecībā uz 1. kategorijas vīniem tas jau ir atļauts tiesību aktos. Attiecībā uz 3. kategorijas vīniem pastāv regulatīvs izņēmums desertvīniem, kuri izturēti ilgu laiku (vismaz divus gadus) – tiem ir atļauta minimālā spirta tilpumkoncentrācija 14 %. Tas pats attiecas uz saldajiem desertvīniem.

— Ir iekļauti baltvīni, kas ražoti, mākslīgi nepalielinot to spirta tilpumkoncentrāciju; viss spirta saturs rodas tikai raudzēšanas procesā. Dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par 15 %, un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 13 %, bet reducējošo cukuru saturs var pārsniegt 45 g/l.

— Attiecībā uz "vinos generosos" reducējošo cukuru maksimālā robežvērtība ir koriģēta no 5 g/l uz 4 g/l, jo tie ir sausie vīni. Tomēr ir precizēts, ka ar oksidatīvo izturēšanu saistīto koncentrācijas procesu rezultātā reducējošo cukuru saturs var sasniegt 9 g/l ar nosacījumu, ka kopējais skābuma līmenis ne vairāk kā par 2 gramiem uz litru ir zem reducējošo cukuru līmeņa.

— Ir mainītas "vinos generosos de licor" reducējošo cukuru robežvērtības.

— Ir precizēts (kā jau paredzēts izņēmumu sarakstā attiecībā uz gaistošo skābumu), ka "vinos generosos", kas pieder pie 3. vīnkopības produktu kategorijas, un "vinos generosos de licor" gaistošais skābums var būt līdz 35 mekv./l.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas B.1. punktu un vienotā dokumenta 6. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS RAŽOŠANAS METODĒS

Apraksts

Ir precizēts, ka, kā paredzēts ES tiesību aktos, attiecībā uz desertvīna ražošanu no "Pedro Ximénez" šķirnes vīnogām ir spēkā atkāpe, kas ļauj izmantot misu, kura iegūta no vēlu novāktām, izžuvušām šīs šķirnes vīnogām *Montilla-Moriles* reģionā un kurai rūgšanas novēršanas nolūkā ir pievienots neitrāls vīnogu izcelsmes spirts. Turklāt pēc stiprināšanas misa vismaz 24 mēnešus jāiztur ozolkoka mucās, kuru tilpums nepārsniedz 1 000 litrus.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas C.3. punktu un vienotā dokumenta 7.1. punktu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

MARĶĒŠANAS NOSACĪJUMI

Apraksts

— Ir definēti apzīmējuma “abocado” izmantošanas nosacījumi.

— Ir precizēts, ka, kā norādīts valsts tiesību aktos, izmantojot apzīmējumu “roble” [ozols], ir jānorāda laikposms mēnešos vai gados, kas pavadīts tvertnēs, kuras izgatavotas no šīs koku sugas.

— Ir iekļautas jaunas mazākas ģeogrāfiskās vienības un to izmantošanas nosacījumi.

— Ir definēti nosacījumi, lai izmantotu apzīmējumus “flor”, “yema” vai jebkurus citus apzīmējumus, kas attiecas uz pirmo misu, kura iegūta pēc vīnogu sasmalcināšanas ražas novākšanas laikā. Ir noteikti arī nosacījumi apzīmējumu “vino en rama” vai “en rama” izmantošanai un apzīmējuma “de Pasas” izmantošanai desertvīniem.

— Ir iekļauti tradicionālo apzīmējumu “Viejo” un “Añejo” izmantošanas nosacījumi.

— Ir iekļauti arī apzīmējumu “Oloroso” vai “Condado Viejo” izmantošanas nosacījumi attiecībā uz “vinos generosos de licor”.

— Apzīmējuma “Naturalmente Dulce” izmantošanas nosacījumi 1. kategorijas baltvīniem ir precizēti saskaņā ar valsts tiesību aktiem.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas B.1., C.3., D.2., H.4. punktu un I pielikumu un vienotā dokumenta 11. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

JAUNU ŠĶIRŅU PIEVIENOŠANA

Apraksts

Ir pievienotas baltogu šķirnes “Malvasia Aromática”, “Albillo Mayor” un “Montúa”, kā arī sarkanogu šķirnes “Petit Verdot”, “Listán Prieto”, “Mollar Cano”, “Garnacha Tinta” un “Tintilla de Rota”.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas F. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

IZMAIŅAS CITĀS PIEMĒROJAMAJĀS PRASĪBĀS

Apraksts

— Ir svītrota prasība par vīndarītavās izturēta vīna minimālajiem krājumiem.

— Regulatīvā padome var atļaut vīnu izturēšanai izmantot koka traukus, kuru tilpums pārsniedz 1 000 litrus, ar noteikumu, ka tiem ir vēsturisks raksturs. Tiks veikta to uzskaite.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas H.3. punktu. Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Condado de Huelva”

ES atsauces numurs: PDO-ES-A1485-AM05 – 13.5.2026.

1. **Nosaukums(-i)**

Condado de Huelva

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

3. Desertvīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

— “Joven”: gaiši dzeltenā līdz gaiši zeltainā krāsā.

— “Condado de Huelva”: salmu dzeltenā līdz vecināta zelta krāsā.

— “Tradicional”: salmu dzeltenā līdz zeltainā krāsā.

— “Vino de Pasto”: salmu dzeltenā līdz vecināta zelta krāsā.

Aromāts

— “Joven”: augļu, piemēram, zaļo ābolu aromāti un ziedu aromāti.

— “Condado de Huelva”: augļu, piemēram, kauleņaugļu aromāti.

— “Tradicional”: augļu, piemēram, kauleņaugļu aromāti.

— “Vino de Pasto”: Gatavu augļu un – atkarībā no izturēšanas veida – koksnes un/vai riekstu aromāts.

Garša

— “Joven”: garšā jūtams skābums.

— “Condado de Huelva”: garšā jūtams skābums.

— “Tradicional”: viegli skābena garša.

— “Vino de Pasto”: viegli rūgtena garša ar vidēju līdz vidēji augstu skābumu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Sarkanvīns un sārtvīns

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Sarkanvīni: ķiršu līdz ķieģeļu sarkanā krāsā.

Sārtvīni: gaiši sārtā līdz sarkanīgi sārtā krāsā.

Aromāts

Sarkanvīni: jūtama aromātu un augļu intensitāte, ar nedaudz jūtamiem vai jūtamiem zālaugu aromātiem.

Sārtvīni: augļu un ziedu smarža.

Garša

Sarkanvīni: jūtama garšas intensitāte un garšā jūtams skābums, ar savelkošu sajūtu un manāmu blīvumu.

Sārtvīni: jūtama garšas intensitāte, viegli uztverama skābena, rūgtena un savelkoša garša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

“Joven”, “Roble” un “Crianza”: 11 %.

“Reserva” un “Gran Reserva”: 12 %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

“Vinos generosos”

Organoleptiskās īpašības

Izskats

— “Condado Pálido” vai “Fino”: salmu dzeltenā līdz vecināta zelta krāsā.

— “Condado Viejo” vai “Oloroso”: vecināta zelta vai tumša sarkankoka krāsā.

— “Amontillado”: zeltainā līdz sarkankoka krāsā.

— “Palo Cortado”: kastaņu līdz sarkankoka krāsā.

Aromāts

— “Condado Pálido” vai “Fino”: izturēšanai raksturīgi aromāti, piemēram, rauga aromāti.

— “Condado Viejo” vai “Oloroso”: riekstu un koksnes aromāti, kas rodas oksidatīvās izturēšanas laikā, iespējamas lakas nianses.

— “Amontillado”: riekstu aromāts ar koksnes aromāta nobeigumu divkāršās – bioloģiskās un oksidatīvās – izturēšanas dēļ.

— “Palo Cortado”: riekstu un koksnes aromāti.

Garša

— “Condado Pálido” vai “Fino”: viegli rūgtena un sāļa garša.

— “Condado Viejo”: noturīga garša, ar iespējamu krēmīgumu.

— “Amontillado”: viegli skābena, rūgtena un noturīga garša.

— “Palo Cortado”: ļoti intensīva un noturīga garša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija:

“Condado Pálido” vai “Fino”: 14 %.

“Condado Viejo” jeb “Oloroso”, “Amontillado” un “Palo Cortado”: 16 %.

3. kategorijas “vinos generosos” maksimālais gaistošais skābums: 35 miliekvivalenti uz litru.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

“Vinos generosos de licor”

Organoleptiskās īpašības

Izskats

— “Pale Dry”: gaiši dzeltenā līdz zeltainā krāsā.

— “Pale Cream”: salmu dzeltenā līdz vecināta zelta krāsā.

— “Medium”: dzintara līdz intensīvā sarkankoka krāsā.

— “Cream”: vecināta zelta līdz intensīvā sarkankoka krāsā.

Aromāts

— “Pale Dry”: vidēji intensīvs rauga aromāts.

— “Pale Cream”: aromāti, kas rodas bioloģiskas izturēšanas laikā, piemēram, rauga aromāts.

— “Medium”: izturēšanas procesam raksturīgs aromāts, ar iespējamiem aromātiem, kas rodas vīnogu žūšanas laikā.

— “Cream”: izturēšanas procesam raksturīgs aromāts, ar iespējamiem aromātiem, kas rodas vīnogu žūšanas laikā.

Garša

— “Pale Dry”: spēcīga, aromātiska un pussausa līdz pussalda garša.

— “Pale Cream”: spēcīga garša.

— “Medium”: spēcīga garša.

— “Cream”: blīva garša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	35
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

"Vinos de licor dulces"

Organoleptiskās īpašības

Izskats

— "Dulce": zeltainā līdz intensīvā sarkankoka krāsā.

— "Pedro Ximénez": sarkankoka līdz intensīvā sarkankoka krāsā vai ahāta krāsā.

— "Moscatel": dzintara līdz intensīvā sarkankoka krāsā.

— "Mistela": zeltainā līdz intensīvā sarkankoka krāsā.

Aromāts

— "Dulce": augļu aromāti.

— "Pedro Ximénez": aromāti, kas rodas vīnogu žūšanas laikā, iespējamas stiegrainuma nianses.

— "Moscatel": šķirnei raksturīgi aromāti, piemēram, ziedu un augļu nianses, ar iespējamiem aromātiem, kas rodas vīnogu žūšanas laikā.

— "Mistela": augļu aromāti.

Garša

— "Dulce": blīva garša.

— "Pedro Ximénez": ļoti blīva garša.

— "Moscatel": viegli skābena un blīva garša.

— "Mistela": blīva garša.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	15
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma vienība	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

—

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

AUDZĒŠANAS METODES

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Apraksts

Audzēšanas metodes nekādā gadījumā nedrīkst radīt kaitējumu videi, un jo īpaši ir jānovērš ūdens un augsnes piesārņojums. Stādījumu biezībai jābūt robežās no 1 950 līdz 4 000 vīnkoku stādiem uz hektāru. Vīnogulājus var apgriezt, izmantojot brīvi stāvošu vīnogulāju veidošanas metodes (kausveida formā), un/vai tiem var izmantot režģus (*vara y pulgar* un/vai dubultais kordons). Ja ir paredzēts regulatīvajā padomē reģistrēt jauktus stādījumus, ražas novākšana ir jāveic pilnīgi atsevišķi no citām šķirnēm.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Ražošanas apgabals ir ģeogrāfiskais apgabals, kurā atrodas reģistrētie vīndārzi ar augšņu tipu “albariza”, “arenas” un “barros”. Pēc raudzēšanas vīniem ir jāveic bioloģiska vai oksidatīva izturēšana, izmantojot dinamisku metodi “criaderas y soleras” [daļu sajaukšanas sistēma] vai statisku metodi “añadas” [atsevišķas vīnogu ražas]. Bioloģiskās izturēšanas laikā uz vīna virsmas veidojas peldoša rauga kārta vai plēve, kas zināma kā “flor”. Oksidatīvajā izturēšanā vīnus nogatavina, pakļaujot skābekļa iedarbībai. Vēl tiek izmantota metode “cabeceo”, kuras ietvaros veic dažādu vīnu sajaukšanu vai pat vīnu sajaukšanu ar papildproduktiem.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Attiecīgais vīndarības ierobežojums

Apraksts

Misas ekstrakcijai izmantotā spiediena rezultātā no katriem 100 kg novākto vīnogu ir jāiegūst ne vairāk kā 70 l vīna.

“Pedro Ximénez” un “Moscatel” vīnu ražošanā var izmantot “Zalema”, “Palomino Fino”, “Listán del Condado” un “Garrido Fino” šķirņu koncentrētu misu un sauso vīnu, ja tie kopā veido ne vairāk kā 30 % no kopējā galaprodukta daudzuma un ja šo šķirņu sausā vīna īpatsvars nepārsniedz 15 % no kopējā produkta daudzuma.

Baltvīnus vismaz vienu gadu iztur virszemes tvertnēs un/vai ozolkoka mucās vai tvertnēs, kuru maksimālais tilpums ir 650 litri.

“Vino generoso” un “vino generoso de licor” vīniem bioloģisko un oksidatīvo izturēšanu, kas ir unikāla šim vīna veidam, veic, izmantojot klasisko “criaderas y soleras” sistēmu vai “añadas” sistēmu, pienācīgi aromatizētās ozolkoka mucās vai tvertnēs ar maksimālo ietilpību 1 000 litri, izturot vidēji vismaz divus gadus.

1. kategorijas vīnus, kuriem nedrīkst izmantot tradicionālo apzīmējumu “vino generoso” un kurus iztur, uzglabā ozolkoka mucās, kuru tilpums nepārsniedz 330 litrus, minimālo laiku, kas vajadzīgs, lai izmantotu apzīmējumu “Roble” vai tradicionālos apzīmējumus “Crianza”, “Reserva” un “Gran Reserva”.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

"Zalema"

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	18 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Citas atļautās šķirnes

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	12 000
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Tas ietver vīnkopības apgabalus un īpašumus, kas atrodas šādu pašvaldību teritorijā: *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* un *Villarrasa*, kas visas atrodas *Huelva* provincē.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Šis ACVN atbilst Bētikas ieplakas reģionam un attiecas uz līdzenu vai nedaudz kalnainu reljefu. Reģionā valda Vidusjūras klimats, taču tā topogrāfiskais novietojums veicina Atlantijas okeāna ietekmi, un tas kopā ar *Doñana* Nacionālā parka tuvumu un tradicionālajām prasmēm attiecīgajā reģionā ietekmē tajā ražotā vīna veidus.

Vīnkopības produkta kategorija

3. Desertvīns

Kopsavilkums par saikni

Šis ACVN atbilst Bētikas ieplakas reģionam un attiecas uz līdzenu vai nedaudz kalnainu reljefu. Reģionā valda Vidusjūras klimats, taču tā topogrāfiskais novietojums veicina Atlantijas okeāna ietekmi, un tas kopā ar *Doñana* Nacionālā parka tuvumu un tradicionālajām prasmēm attiecīgajā reģionā ietekmē tajā ražotā vīna veidus. Desertvīnus, tostarp “vinos generosos”, iztur, izmantojot tradicionālās metodes – “criaderas y soleras” sistēmu un statisku metodi, – kurās ozolkoka mucu un/vai tvertņu izmantošana ir ļoti svarīgs elements, kas ļauj nodrošināt vīnu kvalitāti. Vīna pagrabu uzbūve un pārvaldība nodrošina tādu mikroklimatu, kas ir optimāls izturēšanai.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības / atkāpes temats

MARĶĒJUMS

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu prasības / atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Prasības / atkāpes apraksts

Pudelēs sapildītu un iepakotu vīnu etiķetēs papildus attiecīgajos tiesību aktos vispārīgi noteiktajai informācijai jābūt skaidri redzamam cilmes vietas nosaukumam “Condado de Huelva”.

Turklāt saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 120. panta 1. punkta g) apakšpunktu aizsargātu vīnu etiķetē pēc izvēles var norādīt tādas ģeogrāfiskas vienības nosaukumu, kas ir mazāka vai lielāka par apgabalu, uz kuru attiecas cilmes vietas nosaukums; tādējādi mazākas ģeogrāfiskās vienības ir ražošanas apgabala pašvaldības, bet lielāka ģeogrāfiskā vienība ir Andalūzija. *Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera* un *Moguer* ražoto vīnu etiķetēs kā mazāku ģeogrāfisku vienību var norādīt arī *Doñana* Nacionālo parku. Par mazākām ģeogrāfiskajām vienībām uzskata arī šādus īpašumus, kas uzskaitīti pa pašvaldībām:

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

— *Moguer*: *Ribera, Puntales* un *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* un *El Pino*.

— *Niebla*: *Matabueyes, Puntal, Cristos* un *Matasanos*.

— *Villarrasa*: *Valdeperros, Romanes* un *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* un *El Pezón*.

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

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

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

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

To atrašanās vieta ir aplūkojama šeit: https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf.

Vīniem, kas ražoti, ekstrahējot misu, kuras daudzums nepārsniedz 60 litrus no 100 kg ražas, var izmantot šādus apzīmējumus: “abocado”, “flor”, “yema” vai jebkuru citu apzīmējumu, kas attiecas uz pirmo misu, kura iegūta pēc vīnogu sasmalcināšanas ražas novākšanas laikā.

Apzīmējumus “vino en rama” vai “en rama” var izmantot vīniem, kuriem nav veikta nekāda stabilizācija, izņemot filtrēšanu. Šiem vīniem jāpiemīt attiecīgā vīna veida fizikālajām, ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām, izņemot spilgtumu un dzidrumu.

Apzīmējumu “de Pasas” var izmantot desertvīniem, kuru ražošanas procesā ir izmantotas vēlu novāktas, izžuvušas vīnogas, ar noteikumu, ka cukuru saturs pārsniedz 190 g/l.

Apzīmējumu “Oloroso” vai “Condado Viejo” var izmantot vīniem ar apzīmējumu “vino generoso de licor”, kuros attiecīgā vīna veida īpatsvars ir vismaz 85 %. Uz etiķetes apzīmējums “Oloroso” ir ierakstīts pēc vai pirms informācijas par cukuru saturu iegūtajā maisījumā atbilstīgi spēkā esošajai produkta specifikācijai vai noteikumiem.

Apzīmējumu “Naturalmente Dulce” var izmantot baltvīniem, kuri gatavoti, mākslīgi nepalielinot spirta tilpumkoncentrāciju, un kuros spirta saturs ir pilnībā radies raudzēšanas procesā. Dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par 15 %, un faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 13 %.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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