C/2026/4233

31.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/4233)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Condado de Huelva»

Número de referência da UE: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. **Nome do produto**

«Condado de Huelva»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério de Agricultura, Pesca y Alimentacion [Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação], Dirección General de Alimentación [Direção-Geral de Alimentação], Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios [Subdireção-geral do Controlo da Qualidade Alimentar e Laboratórios Agroalimentares]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A autoridade competente considera que as modificações introduzidas no caderno de especificações da DOP «Condado de Huelva» constituem uma alteração normalizada, que não pode ser considerada uma alteração ao nível da União, uma vez que não se enquadra em nenhuma das situações referidas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 relativo às indicações geográficas, ou seja, não implica: uma modificação do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, o risco de anulação da relação com a área geográfica, a introdução de novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

NOVO TIPO DE VINHO

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Inclui-se um novo tipo de vinho da categoria 1, o «Vino de pasto» [vinho de mesa], e introduz-se a sua descrição analítica e organolética.

A alteração aplica-se aos pontos B.1 e B.2. do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

MODIFICAÇÕES NOS LIMITES ANALÍTICOS

Descrição

Reduz-se o título alcoométrico adquirido mínimo dos vinhos generosos do tipo «Condado Pálido» ou «Fino» de 15 % para 14 % vol. No caso dos vinhos da categoria 1, tal já é permitido pela regulamentação. No caso dos vinhos da categoria 3, existe uma exceção regulamentar para os vinhos licorosos com um longo período de envelhecimento (pelo menos dois anos), para os quais o título alcoométrico mínimo pode ser de 14 % vol., o mesmo se aplicando aos vinhos licorosos doces.

— No caso dos vinhos brancos elaborados sem aumento artificial do título alcoométrico e em que o teor alcoólico resulta inteiramente da fermentação, com um título alcoométrico volúmico natural superior a 15 % vol. e um título alcoométrico volúmico adquirido não inferior a 13 % vol., o teor de açúcares redutores pode ser superior a 45 g/l.

— No caso dos vinhos generosos, corrige-se o limite máximo de açúcares redutores, que passa para 4 g/l em vez de 5 g/l, uma vez que se trata de vinhos secos. Em virtude dos processos de concentração associados ao estágio oxidativo, especifica-se que sempre que o teor de acidez total não seja inferior em mais de 2 g/l ao teor de açúcares redutores, os vinhos poderão apresentar um teor de açúcares redutores de 9 g/l.

— Modificam-se os limites para os açúcares redutores dos vinhos licorosos generosos.

— Especifica-se (como já previsto na lista de derrogações relativas à acidez volátil) que os «Vinos Generosos» pertencentes à categoria vitícola 3 e os «Vinos Generosos de Licor» podem atingir 35 meq/l de acidez volátil.

A alteração aplica-se ao ponto B.1. do caderno de especificações e ao ponto 6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

MODIFICAÇÕES NAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO

Descrição

Conforme já previsto na legislação da UE, especifica-se a derrogação que permite, no caso da elaboração do vinho licoroso «Pedro Ximénez», a utilização de mosto de uvas secas dessa casta ao qual tenha sido adicionado, para impedir a fermentação, álcool neutro de origem vitícola proveniente da região de «Montilla-Moriles». Além disso, acrescenta-se que, uma vez fortificado, o dito mosto deverá passar por um período de estágio em vasilhas de madeira de carvalho de capacidade igual ou inferior a 1 000 litros durante um período mínimo de vinte e quatro meses.

A alteração aplica-se ao ponto C.3 do caderno de especificações e ao ponto 7.1 do documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

MENÇÕES DE ROTULAGEM

Descrição

— Definem-se as condições de utilização da menção «abocado» [meio seco].

— Conforme previsto na legislação nacional, precisa-se que, quando se utiliza a menção «Roble» [carvalho], deve indicar-se o período de tempo, em meses ou anos, passado em recipientes de madeira desta espécie.

— Introduzem-se as menções a algumas novas unidades geográficas mais pequenas e as suas condições de utilização.

— Definem-se as condições de utilização das menções «flor» [mosto flor], «yema» [mosto lágrima] e de qualquer outra menção que remeta para o primeiro mosto obtido após a pisa das uvas durante as vindimas, bem como das menções «vino en rama» ou «rama» [vinho novo] e da menção «de pasas» [de uvas-passas] nos vinhos licorosos.

— Incluem-se as condições de utilização das menções tradicionais «Viejo» e «Añejo» [vinho velho].

— Incluem-se também as condições de utilização da menção «Oloroso» [de cheiro] ou «Condado Viejo» nos vinhos licorosos generosos.

— Especificam-se as condições de utilização da menção «Naturalmente dulce» [naturalmente doce] nos vinhos brancos da categoria 1, em conformidade com a legislação nacional.

A alteração aplica-se aos pontos B.1, C.3, D.2 e H.4, assim como ao anexo I do caderno de especificações, e ao ponto 11 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

INTRODUÇÃO DE NOVAS CASTAS

Descrição

Acrescentam-se as castas brancas *malvasia-aromática*, *albillo-mayor* e *montúa* e as castas tintas *petit-verdot*, *listan-prieto*, *mollar-cano*, *garnacha-tinta* e *tintilla-de-rota*.

A alteração aplica-se ao ponto F do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

MODIFICAÇÕES DE OUTROS REQUISITOS APLICÁVEIS

Descrição

— Suprime-se a obrigação de deter existências mínimas de vinho em processo de envelhecimento nas adegas.

— O *Consejo Regulador* poderá autorizar a utilização de vasilhas de madeira de capacidade superior a 1 000 litros para o estágio dos vinhos, desde que tenham caráter histórico. As vasilhas devem constar de um inventário.

A alteração aplica-se ao ponto H.3 do caderno de especificações e não afeta o documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas dos vinhos

«Condado de Huelva»

Número de referência da UE: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. **Nome(s)**

Condado de Huelva

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinho de uvas frescas, incluindo o vinho aguardentado; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho
3. Vinho licoroso

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinho branco

Características organoléticas

Cor

— Menção «Joven»: amarelo claro a dourado claro,

— Menção «Condado de Huelva»: amarelo palha a ouro velho,

— Menção «Tradicional»: amarelo palha a dourado,

— Menção «Vino de pasto» [vinho de mesa]: amarelo palha a ouro velho.

Nariz

— Menção «Joven»: aromas frutados, de maçã verde, e florais,

— Menção «Condado de Huelva»: aromas frutados, como frutos de caroço,

— Menção «Tradicional»: aromas frutados, como frutos de caroço,

— Menção «Vino de pasto»: aromas de fruta madura, e consoante o tipo de estágio, de madeira e/ou de frutos secos.

Boca

— Menção «Joven»: acidez percetível em boca,

— Menção «Condado de Huelva»: acidez percetível em boca,

— Menção «Tradicional»: ligeiramente ácido em boca,

— Menção «Vino de pasto»: ligeiramente amargo em boca, com acidez média a média-alta.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinho tinto e rosado

Características organoléticas

Cor

Vinhos tintos: vermelho-cereja a vermelho cor de tijolo.

Vinhos rosados: cor-de-rosa claro a cor-de-rosa avermelhado.

Nariz

Vinhos tintos: intensidade olfativa e aromas frutados percetíveis. Podem apresentar aromas herbáceos levemente percetíveis a percetíveis.

Vinhos rosados: nariz frutado e floral.

Boca

Vinhos tintos: intensidade gustativa e acidez percetíveis, com adstringência e densidade percetíveis.

Vinhos rosados: intensidade gustativa percetível e acidez, amargor e adstringência levemente percetíveis.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico adquirido mínimo:

Vinhos «Joven», «Roble» e «Crianza»: 11 % vol.

Vinhos «Reserva» e «Gran Reserva»: 12 % vol.

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos generosos

Características organoléticas

Cor

— «Condado Pálido» ou «Fino»: amarelo palha a ouro velho,

— «Condado Viejo» ou «Oloroso»: ouro velho a cor de mogno escura,

— «Amontillado»: dourado a cor de mogno,

— «Palo Cortado»: castanho a cor de mogno.

Nariz

— «Condado Pálido» ou «Fino»: aromas próprios do estágio como, por exemplo, de levedura,

— «Condado Viejo» ou «Oloroso»: aromas de frutos secos e madeira, próprios do estágio oxidativo, podendo apresentar notas de verniz,

— «Amontillado»: aromas de frutos secos, com final de madeira resultante do duplo estágio, biológico e oxidativo,

— «Palo Cortado»: aromas de frutos secos e de madeira.

Boca

— «Condado Pálido» ou «Fino»: ligeiramente amargos e salinos em boca,

— «Condado Viejo»: persistentes e, por vezes, untuosos em boca,

— «Amontillado»: ligeiramente ácidos, amargos e persistentes em boca,

— «Palo Cortado»: muito intensos e persistentes em boca.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico adquirido mínimo:

Vinhos «Condado Pálido» ou «Fino»: 14 % vol.

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

Acidez volátil máxima dos vinhos generosos da categoria 3: 35 meq/l

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos licorosos generosos

Características organoléticas

Cor

— «Pale Dry»: amarelo palha a dourado,

— «Pale Cream»: amarelo palha a ouro velho,

— «Médium»: âmbar a cor de mogno intensa,

— «Cream»: ouro velho a cor de mogno intensa.

Nariz

— «Pale Dry»: aromas de levedura de intensidade média,

— «Pale Cream»: aromas de estágio biológico, podendo ser de levedura,

— «Médium»: aromas próprios do estágio, podendo apresentar notas de uva passada,

— «Cream»: aromas do estágio, podendo apresentar notas de uva passada.

Boca

— «Pale Dry»: boca potente, saborosos, meio-secos a meio-doces,

— «Pale Cream»: potentes em boca,

— «Médium»: potentes em boca,

— «Cream»: densos em boca.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	35
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos licorosos doces:

Características organoléticas

Cor

— «Dulce» [doce]: cor dourada a cor de mogno intensa,

— «Pedro Ximénez»: cor de mogno a cor de mogno intensa, ou azeviche,

— «Moscatel»: âmbar a cor de mogno intensa,

— «Mistela»: cor dourada a cor de mogno intensa.

Nariz

— «Dulce»: aromas frutados.

— «Pedro Ximénez»: aromas de uva passada, podendo apresentar notas de engaço,

— «Moscatel»: aromas próprios da casta, como são as notas florais ou frutadas, podendo apresentar notas de uva passada,

— «Mistela»: aromas frutados.

Boca

— «Dulce»: densos em boca,

— «Pedro Ximénez»: muito densos em boca,

— «Moscatel»: ligeiramente ácidos e densos em boca,

— «Mistela»: densos em boca,

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	15
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não indicadas na presente secção respeitam os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

PRÁTICAS DE CULTIVO

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

As práticas de cultivo devem respeitar o meio natural, evitando, em particular, a contaminação das águas e do solo. A densidade de plantação deve ser, no mínimo, de 1 950 cepas por hectare e, no máximo, de 4 000 cepas por hectare. A poda pode ser feita de forma livre, em taça, e/ou de forma apoiada, Guyot e/ou vara dupla ou cordão. Nas plantações mistas, para inscrição nos registos do *Consejo Regulador*, deve garantir-se a separação absoluta das uvas das diferentes castas durante as vindimas.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

A área de produção corresponde à área geográfica em que as vinhas se encontram inscritas, plantadas em solos de tipo calcário, arenoso e argiloso. Depois da vinificação, os vinhos podem destinar-se a estágio biológico e oxidativo, mediante um sistema dinâmico, conhecido por sistema de «criaderas y soleras» [corte por etapas, com mistura de vinhos velhos com vinhos novos], ou um sistema estático, denominado sistema de «anãdas» [anos de colheita]. Durante o estágio biológico, sob véu de flor, forma-se uma camada ou película flutuante de leveduras sobre a superfície exposta do vinho. No estágio oxidativo, os vinhos envelhecem por ação do oxigénio. Outra das práticas, designada «cabeceo» [lotação], consiste em misturar ou combinar diferentes vinhos, ou adicionar produtos complementares.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

A pressão utilizada para extrair o mosto não deve produzir mais de 70 litros de vinho por 100 kg de uvas vindimadas.

Na elaboração dos vinhos «Pedro Ximénez» e «Moscatel» pode utilizar-se mosto concentrado e vinho seco das castas *zalema, palomino-fino, listán-del-condado* e *garrido-fino*, desde que, no seu conjunto, essas castas não representem mais de 30 % do total do produto final e que a proporção de vinho seco adicionado destas castas não represente mais de 15 % do total do produto.

No caso dos vinhos brancos, o processo de envelhecimento deverá realizar-se em depósitos colocados acima do solo e/ou cubas ou toneis de madeira de carvalho com no máximo 650 litros de capacidade, durante um período mínimo de um ano.

No caso dos vinhos generosos e dos vinhos licorosos generosos, o estágio biológico e oxidativo específico deste tipo de produtos será realizado de acordo com o clássico sistema de «criaderas y solera» ou com o sistema de «añadas», em cubas ou toneis de madeira de carvalho devidamente avinhados com no máximo 1 000 litros de capacidade, durante um período médio de, pelo menos, dois anos de envelhecimento.

Os vinhos da categoria 1 sem direito à menção tradicional «vino generoso» e sujeitos a envelhecimento serão conservados em barricas de carvalho de capacidade não superior a 330 litros pelo tempo mínimo necessário para poderem utilizar a menção «Roble» ou as menções tradicionais «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva».

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Casta *zalema*

Rendimento máximo

Rendimento máximo	18 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Restantes castas autorizadas

Rendimento máximo

Rendimento máximo	12 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área de produção inclui os terrenos e as explorações vitícolas dos municípios de 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 e Villarrasa, todos pertencentes à província de Huelva.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Esta DOP, produzida na depressão do Guadalquivir, ocupa os terrenos planos ou ligeiramente ondulados. O clima é do tipo mediterrânico, embora a sua abertura ao Atlântico, facilitada pela topografia, lhe confira matizes oceânicos que se fazem sentir nos estilos de vinho, influenciados pela proximidade do Parque Nacional de Doñana e pelas práticas tradicionais da região.

Categoria de produtos vitivinícolas

3. Vinho licoroso

Resumo da relação

Esta DOP, produzida na depressão do Guadalquivir, ocupa os terrenos planos ou ligeiramente ondulados. O clima é do tipo mediterrânico, embora a sua abertura ao Atlântico, facilitada pela topografia, lhe confira matizes oceânicos que se fazem sentir nos estilos de vinho, influenciados pela proximidade do Parque Nacional de Doñana e pelas práticas tradicionais da região. Os vinhos licorosos, incluindo os generosos, são produzidos pelos sistemas tradicionais de «criaderas y solera» e pelo sistema estático, sendo o manejo das cubas e/ou toneis de carvalho a chave para a sua qualidade. A arquitetura e gestão da adega criam o microclima ideal para o envelhecimento.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito ou da derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Na legislação nacional

Tipo de requisito adicional ou derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Para além das indicações de caráter geral previstas na legislação aplicável, o rótulo dos vinhos engarrafados e envasilhados deve obrigatoriamente incluir, de forma destacada, o nome da Denominação de Origem «Condado de Huelva».

Além disso, em conformidade com o artigo 120.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, o rótulo dos vinhos protegidos pode incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena ou mais alargada do que a área abrangida pela denominação de origem, entendendo-se por «unidade geográfica mais pequena» o nome dos municípios que se encontram dentro da área de produção e por «unidade geográfica mais alargada» a região da Andaluzia. Sendo assim, o rótulo dos vinhos produzidos em Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera e Moguer pode incluir a referência ao Parque Nacional de Doñana, enquanto unidade geográfica mais pequena. São igualmente consideradas unidades geográficas mais pequenas as seguintes explorações agrícolas, distribuídas por municípios:

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

— Moguer: Ribera, Puntales e 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 e El Pino,

— Niebla: Matabueyes, Puntal, Cristos e Matasanos,

— Villarrasa: Valdeperros, Romanes e 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 e El Pezón,

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

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

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

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

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

A sua localização pode ser consultada no seguinte endereço: https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf

No caso dos vinhos elaborados a partir de extrações de mosto inferiores ou iguais a 60 litros por 100 kg de vindima, podem ser utilizadas as seguintes menções: «abocado» [meio seco], «flor» [mosto flor], «yema» [mosto lágrima] ou qualquer outra menção que remeta para o primeiro mosto obtido após a pisa das uvas durante as vindimas.

No caso dos vinhos que não tenham sido submetidos a qualquer tipo de estabilização, com exceção da filtração, podem utilizar-se as menções «vino en rama» ou «rama» [vinho novo]. Estes vinhos devem apresentar as características físicas, químicas e organoléticas do tipo de vinho em causa, com exceção do brilho e da limpidez.

No caso dos vinhos licorosos elaborados a partir de uvas secas e com um teor de açúcares superior a 190 g/l, pode utilizar-se a menção «de pasas» [de uvas-passas].

No caso dos «vinos generosos de licor» produzidos a partir de, pelo menos, 85 % destes vinhos, pode ser utilizada a menção «Oloroso» [de cheiro] ou «Condado Viejo», sendo que a menção «Oloroso» deverá ser imediatamente seguida ou precedida, no rótulo, de uma referência ao teor de açúcares da mistura resultante, em conformidade com o disposto no caderno de especificações.

Os vinhos brancos elaborados sem aumento artificial do título alcoométrico e em que o teor alcoólico resulte inteiramente da fermentação, cujo título alcoométrico volúmico natural seja superior a 15 % vol. e cujo título alcoométrico volúmico adquirido não seja inferior a 13 % vol. poderão ostentar a menção «Naturalmente dulce».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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