C/2026/4233

31.7.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/4233)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Condado de Huelva“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1485-AM05 – 13. 5. 2026

1. **Názov výrobku**

„Condado de Huelva“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a potravinárstva Generálne riaditeľstvo pre potraviny Odbor generálneho riaditeľstva pre kontrolu kvality potravín a agropotravinárske laboratóriá

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Príslušný orgán považuje túto zmenu špecifikácie výrobku s CHOP „Condado de Huelva“ za štandardnú zmenu; nemožno ju považovať za zmenu na úrovni Únie, keďže nezodpovedá žiadnej zo situácií uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach. Konkrétne: nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

NOVÝ DRUH VÍNA

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Do kategórie 1 sa doplnil nový druh vína „Vino de pasto“ s opisom jeho analytických a organoleptických vlastností.

Táto zmena sa týka bodov B.1 a B.2 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY ANALYTICKÝCH LIMITOV

Opis

Znížil sa minimálny skutočný obsah alkoholu vo vínach „vinos generosos“ druhu „Condado Pálido“ alebo „Fino“ z 15 obj. % na 14 obj. %. V prípade vín kategórie 1 je to už v právnych predpisoch povolené. V prípade vín kategórie 3 platí pre likérové vína, ktoré vyzrievali dlhší čas (najmenej dva roky), výnimka z právnych predpisov, podľa ktorej je povolený minimálny obsah alkoholu 14 obj. %. To isté platí aj pre sladké likérové vína.

— Zahrnuli sa biele vína vyrábané bez umelého zvyšovania obsahu alkoholu. Obsah alkoholu pochádza výlučne z kvasenia. Prirodzený obsah alkoholu je vyšší ako 15 obj. % a skutočný obsah alkoholu je najmenej 13 obj. %, zatiaľ čo obsah redukujúcich cukrov môže presahovať 45 g/l.

— V prípade vín „vinos generosos“ sa maximálny limit pre obsah redukujúcich cukrov upravil z 5 g/l na 4 g/l, keďže ide o suché vína. Spresnilo sa však, že v dôsledku koncentračných procesov spojených s oxidačným vyzrievaním môže obsah redukujúcich cukrov dosiahnuť až 9 g/l za predpokladu, že celková kyslosť je v porovnaní s obsahom redukujúcich cukrov nižšia o nie viac ako 2 g/l.

— Zmenili sa limity pre obsah redukujúcich cukrov pri vínach „vinos generosos de licor“.

— Spresnilo sa (ako sa už uvádza v zozname výnimiek týkajúcich sa obsahu prchavých kyselín), že vína „vinos generosos“ patriace do kategórie 3 a vína „vinos generosos de licor“ môžu mať obsah prchavých kyselín až 35 meq/l.

Táto zmena sa týka bodu B.1 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY VO VÝROBNÝCH POSTUPOCH

Opis

Spresnilo sa, ako sa už stanovuje v právnych predpisoch EÚ, že pre výrobu likérového vína „Pedro Ximénez“ platí výnimka, podľa ktorej sa povoľuje používanie muštu získaného zo zhrozienkovateného hrozna tejto odrody z regiónu „Montilla-Moriles“, do ktorého sa na zabránenie kvaseniu pridal vínny destilát. Okrem toho musí mušt po fortifikácii vyzrievať najmenej 24 mesiacov v dubových sudoch s objemom najviac 1 000 litrov.

Táto zmena sa týka bodu C.3 špecifikácie výrobku a bodu 7.1 jednotného dokumentu.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

POJMY NA ETIKETE

Opis

— Stanovili sa podmienky používania pojmu „abocado“.

— Spresnilo sa, že v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi sa pri použití pojmu „Roble“ [dub] musí uviesť trvanie obdobia v mesiacoch alebo rokoch, počas ktorého boli výrobky uložené v nádobách vyrobených z tohto druhu dreva.

— Zahrnuli sa nové menšie zemepisné jednotky a podmienky ich uvádzania.

— Stanovili sa podmienky používania pojmov „flor“, „yema“ alebo akýchkoľvek iných pojmov, ktoré sa vzťahujú na prvý mušt získaný po drvení hrozna pri zbere. Stanovili sa aj podmienky používania pojmov „vino en rama“ alebo „en rama“ a pojmu „de Pasas“ pri likérových vínach.

— Zahrnuli sa podmienky používania tradičných pojmov „Viejo“ a „Añejo“.

— Zahrnuli sa aj podmienky používania pojmov „Oloroso“ alebo „Condado Viejo“ pri vínach „vinos generosos de licor“.

— Spresnili sa podmienky používania pojmu „Naturalmente Dulce“ pri bielych vínach kategórie 1 v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi.

Táto zmena sa týka bodov B.1, C.3, D.2, H.4 a prílohy I k špecifikácii výrobku a bodu 11 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

DOPLNENIE NOVÝCH ODRÔD

Opis

Doplnili sa biele odrody Malvasia Aromática, Albillo Mayor a Montúa a modré odrody Petit Verdot, Listán Prieto, Mollar Cano, Garnacha Tinta a Tintilla de Rota.

Táto zmena sa týka bodu F špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

ZMENY ĎALŠÍCH UPLATNITEĽNÝCH POŽIADAVIEK

Opis

— Vypustila sa požiadavka na minimálne zásoby vína vyzrievajúceho vo vinárskych podnikoch.

— Regulačná rada môže povoliť používanie drevených nádob s objemom nad 1 000 litrov na účely vyzrievania vín, ak majú historický charakter. Bude sa viesť zoznam takýchto nádob.

Táto zmena sa týka bodu H.3 špecifikácie. Zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Condado de Huelva“

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-A1485-AM05 – 13. 5. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Condado de Huelva“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskeho výrobku uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

6. **Opis vína alebo vín**

Vinársky výrobok

Biele vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

— „Joven“: svetložltá až svetlozlatá farba.

— „Condado de Huelva“: slamovožltá farba až farba starého zlata.

— „Tradicional“: slamovožltá až zlatá farba.

— „Vino de Pasto“: slamovožltá farba až farba starého zlata.

Aróma

— „Joven“: Ovocná vôňa, napríklad vôňa zelených jabĺk a kvetinová vôňa.

— „Condado de Huelva“: Ovocná vôňa, napríklad vôňa kôstkového ovocia.

— „Tradicional“: Ovocná vôňa, napríklad vôňa kôstkového ovocia.

— „Vino de Pasto“: Arómy zrelého ovocia a v závislosti od druhu vyzrievania arómy dreva a/alebo orechov.

Chuť

— „Joven“: Vnímateľná kyslosť na podnebí.

— „Condado de Huelva“: Vnímateľná kyslosť na podnebí.

— „Tradicional“: Mierne kyslé na podnebí.

— „Vino de Pasto“: Mierne horkasté na podnebí, so strednou až stredne vysokou kyslosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	10
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Červené a ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Červené vína: čerešňovočervená až tehlovočervená farba.

Ružové vína: bledoružová až červenkastá ružová farba.

Aróma

Červené vína: Vnímateľná aromatická a ovocná intenzita s mierne vnímateľnou až vnímateľnou vôňou bylín.

Ružové vína: Ovocné a kvetinové vo vôni.

Chuť

Červené vína: Vnímateľná intenzívna chuť a vnímateľná kyslosť na podnebí, trpká chuť a vnímateľná hustota.

Ružové vína: Vnímateľná intenzívna chuť na podnebí, mierne vnímateľná kyslosť, horkosť a trpká chuť.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny skutočný obsah alkoholu:

„Joven“, „Roble“ a „Crianza“: 11 %.

„Reserva“ a „Gran Reserva“: 12 %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Vinos generosos“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

— „Condado Pálido“ alebo „Fino“: slamovožltá farba až farba starého zlata.

— „Condado Viejo“ alebo „Oloroso“: farba starého zlata alebo tmavomahagónová farba.

— „Amontillado“: zlatá až mahagónová farba.

— „Palo Cortado“: gaštanová až mahagónová farba.

Aróma

— „Condado Pálido“ alebo „Fino“: vôňa z vyzrievania, napríklad vôňa kvasiniek.

— „Condado Viejo“ alebo „Oloroso“: vôňa sušených orechov a dreva z oxidačného vyzrievania, objavujú sa tóny laku.

— „Amontillado“: vôňa sušených orechov s drevitým záverom v dôsledku biologického a oxidačného vyzrievania.

— „Palo Cortado“: vôňa sušených orechov a dreva.

Chuť

— „Condado Pálido“ alebo „Fino“: mierne trpké a slané na podnebí.

— „Condado Viejo“: Pretrvávajúca chuť na podnebí, objavuje sa mastnosť.

— „Amontillado“: Mierne kyslá a trpká chuť pretrvávajúca na podnebí.

— „Palo Cortado“: Veľmi intenzívna a pretrvávajúca chuť na podnebí.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny skutočný obsah alkoholu:

– „Condado Pálido“ alebo „Fino“: 14 %.

„Condado Viejo“ alebo „Oloroso“, „Amontillado“ a „Palo Cortado“: 16 %.

Maximálny obsah prchavých kyselín vo vínach „vinos generosos“ kategórie 3: 35 miliekvivalentov na liter.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Vinos generosos de licor“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

— Pale Dry: svetložltá až zlatá farba.

— Pale Cream: slamovožltá farba až farba starého zlata.

— Medium: jantárovožltá až intenzívne mahagónová farba.

— Cream: farba starého zlata až intenzívne mahagónová farba.

Aróma

— Pale Dry: Stredne intenzívna vôňa kvasiniek.

— Pale Cream: Vôňa z biologického vyzrievania, napríklad vôňa kvasiniek.

— Medium: Vôňe špecifické pre postup vyzrievania, objavuje sa vôňa hrozienkovatenia.

— Cream: Vôňa z postupu vyzrievania, objavuje sa vôňa hrozienkovatenia.

Chuť

— Pale Dry: Silné, lahodné a polosuché až polosladké na podnebí.

— Pale Cream: Silné na podnebí.

— Medium: Silné na podnebí.

— Cream: Husté na podnebí.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	15
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	35
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Vinos de licor dulces“

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

— „Dulce“: zlatá až intenzívne mahagónová farba.

— „Pedro Ximénez“: mahagónová až intenzívne mahagónová alebo gagátová farba.

— „Moscatel“: jantárovožltá až intenzívne mahagónová farba.

— „Mistela“: zlatá až intenzívne mahagónová farba.

Aróma

— „Dulce“: ovocné vône.

— „Pedro Ximénez“: vôňa hrozienkovatenia, objavujú sa tóny strapiny.

— „Moscatel“: vôňa špecifická pre odrodu, napríklad kvetinové a ovocné tóny, objavuje sa vôňa hrozienkovatenia.

— „Mistela“: ovocné vône.

Chuť

— „Dulce“: Husté na podnebí.

— „Pedro Ximénez“: Veľmi husté na podnebí.

— „Moscatel“: Mierne kyslé a husté na podnebí.

— „Mistela“: Husté na podnebí.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	15
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

PESTOVATEĽSKÉ POSTUPY

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Pestovateľské postupy musia byť vždy šetrné k životnému prostrediu a predovšetkým musia zabraňovať kontaminácii vody a pôdy. Hustota výsadby sa musí pohybovať od 1 950 do 4 000 koreňov viniča na hektár. Vinič sa môže viesť použitím metód pre vedenie viniča bez opornej konštrukcie (typ gobelet) a/alebo s opornou konštrukciou (typ „vara y pulgar“ a/alebo typu s dvojramenným kordónom). Ak sa v regulačnom výbore registrujú zmiešané sady, zber jednotlivých odrôd musí prebiehať úplne oddelene.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Oblasť výroby je zemepisná oblasť, v ktorej sa nachádzajú registrované vinohrady s pôdnymi typmi „albariza“, „arenas“ a „barros“. Po kvasení môžu vína vyzrievať pomocou biologického postupu alebo postupu oxidácie v dynamickom systéme známom ako „criaderas y soleras“ [systém sceľovania frakcií] alebo v statickom systéme „añadas“ [ročníky]. Počas biologického vyzrievania sa na nechránenom povrchu vína vytvorí plávajúca vrstva alebo film kvasiniek – známa ako „vrstva kvasiniek“. Pri oxidačnom vyzrievaní vína zrejú pomocou kontaktu s kyslíkom. Ďalším používaným postupom je „cabeceo“. Ide o miešanie alebo kombinovanie rozličných vín alebo dokonca miešanie vín s ďalšími výrobkami.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

Opis

Na extrakciu muštu by sa mal používať taký tlak, aby výnos neprekročil 70 litrov vína na 100 kg hrozna zo zberu.

Na výrobu vín „Pedro Ximénez“ a „Moscatel“ možno použiť koncentrovaný mušt a suché vína z odrôd Zalema, Palomino Fino, Listán del Condado a Garrido Fino za predpokladu, že dohromady nebudú tvoriť viac ako 30 % celkového konečného výrobku a že podiel suchého vína z týchto odrôd nebude vyšší ako 15 % celkového výrobku.

Biele vína vyzrievajú minimálne jeden rok v nadzemných nádržiach a/alebo dubových sudoch či kadiach s maximálnym objemom 650 litrov.

V prípade vín „vino generoso“ a „vino generoso de licor“ sa biologické a oxidačné vyzrievanie, ktoré je špecifické pre tento druh vína, uskutočňuje v klasickom systéme „criaderas y soleras“ alebo v systéme „añadas“ v riadne aromatizovaných dubových sudoch alebo kadiach s maximálnym objemom 1 000 litrov, pričom priemerný čas zrenia je najmenej dva roky.

Vína kategórie 1, ktoré nie sú oprávnené na používanie tradičného pojmu „vino generoso“ a ktoré sa nechávajú vyzrievať, sa uchovávajú v dubových sudoch s objemom najviac 330 litrov počas minimálneho obdobia podmieňujúceho používanie pojmu „Roble“ alebo tradičných pojmov „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Zalema

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	18 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Ostatné povolené odrody

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	12 000
Jednotka maximálneho výnosu:	kilogramy hrozna na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— 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. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa vinohradnícke oblasti a vinohrady na území obcí 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 a Villarrasa. Všetky sa nachádzajú v provincii Huelva.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Oblasť CHOP zodpovedá nížine rieky Guadalquivir a rozprestiera sa na plochej alebo mierne zvlnenej krajine. Podnebie je stredomorské, hoci vystavenie oblasti Atlantiku podporené topografiou prináša oceánske vplyvy, ktoré spolu s blízkosťou národného parku Doñana a tradičnými odbornými poznatkami v tejto oblasti ovplyvňujú druhy vína, ktoré sa tu vyrábajú.

Kategória vinárskeho výrobku

3. Likérové víno

Zhrnutie súvislosti

Oblasť CHOP zodpovedá nížine rieky Guadalquivir a rozprestiera sa na plochej alebo mierne zvlnenej krajine. Podnebie je stredomorské, hoci vystavenie oblasti Atlantiku podporené topografiou prináša oceánske vplyvy, ktoré spolu s blízkosťou národného parku Doñana a tradičnými odbornými poznatkami v tejto oblasti ovplyvňujú druhy vína, ktoré sa tu vyrábajú. Likérové vína vrátane vín „vinos generosos“ vyzrievajú pomocou tradičného systému – „criaderas y soleras“ a „statického“ systému – v ktorých je kľúčom ku kvalite vín manipulácia s dubovými sudmi a/alebo kaďami. Architektúra a správa vínnych pivníc vytvára optimálnu mikroklímu na vyzrievanie vína.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

OZNAČOVANIE

Právny rámec

vnútroštátna právna úprava

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Na etiketách fľašovaných a balených vín musí byť okrem informácií všeobecne stanovených v platných právnych predpisoch zreteľne uvedený názov označenia pôvodu „Condado de Huelva“.

Okrem toho v súlade s článkom 120 ods. 1 písm. g) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 na etikete chránených vín možno prípadne uvádzať odkaz na názov zemepisnej jednotky, ktorá je menšia alebo väčšia ako oblasť, na ktorú sa vzťahuje označenie pôvodu, čo znamená názvy obcí v oblasti výroby ako menšie zemepisné jednotky a odkaz na Andalúziu ako na väčšiu zemepisnú jednotku. Na etiketách vín vyrobených v obciach Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera a Moguer možno uvádzať aj odkaz na národný park Doñana ako na menšiu zemepisnú jednotku. Za menšie zemepisné jednotky sa považujú aj tieto usadlosti (uvedené podľa obcí):

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

— Moguer: Ribera, Puntales a 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 a El Pino.

— Niebla: Matabueyes, Puntal, Cristos a Matasanos.

— Villarrasa: Valdeperros, Romanes a 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 a El Pezón.

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

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

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

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

Ich polohu si možno pozrieť tu: https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf

V prípade vín vyrobených z muštu, ktorého extrakcia nepresahuje 60 litrov na 100 kg hrozna, sa môžu používať tieto pojmy: „abocado“, „flor“, „yema“ alebo akýkoľvek iný pojem, ktorý sa vzťahuje na prvý mušt získaný po drvení hrozna pri zbere.

Pojmy „vino en rama“ alebo „en rama“ sa môžu používať pri vínach, ktoré neboli podrobené žiadnym stabilizačným postupom okrem filtrovania. Tieto vína musia mať fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti príslušného druhu vína, s výnimkou jasu a čírosti.

Pojem „de Pasas“ sa môže používať pri likérových vínach, ktorých výrobný proces zahŕňa použitie zhrozienkovateného hrozna, a to za predpokladu, že ich obsah cukru presahuje 190 g/l.

Pojmy „Oloroso“ alebo „Condado Viejo“ sa môžu používať pri vínach označených ako „vino generoso de licor“, v ktorých príslušný druh vína tvorí najmenej 85 %. Na etikete musí byť bezprostredne za pojmom „Oloroso“ alebo bezprostredne pred ním uvedený údaj o obsahu cukru výslednej kupáže v zmysle zodpovedajúcich špecifikácií výrobku alebo predpisov.

Pojem „Naturalmente Dulce“ sa môže používať pri bielych vínach vyrobených bez umelého zvyšovania obsahu alkoholu, pričom obsah alkoholu pochádza výlučne z kvasenia. Prirodzený obsah alkoholu je vyšší ako 15 % obj. a skutočný obsah alkoholu je minimálne 13 obj. %.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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