C/2026/4233

31.7.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/4233)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Condado de Huelva“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1485-AM05 – 13. maj 2026

1. **Ime proizvoda**

„Condado de Huelva“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, generalni direktorat za prehrano, generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pristojni organ meni, da je ta sprememba specifikacije proizvoda z ZOP „Condado de Huelva“ standardna sprememba. Ni je mogoče šteti za spremembo na ravni Unije, saj ne ustreza nobenemu od primerov iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 o geografskih označbah. Natančneje, sprememba: ne vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo; ne more izničiti povezave z geografskim območjem; ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

NOVA VRSTA VINA

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V kategorijo 1 je bila dodana nova vrsta vina „vino de pasto“, skupaj z opisom analitskih in organoleptičnih lastnosti.

Ta sprememba vpliva na točki B.1 in B.2 specifikacije proizvoda ter točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE ANALITSKIH OMEJITEV

Opis

Najmanjši delež dejanskega alkohola v vinu „vinos generosos“ vrste „condado pálido“ ali „fino“ je bil zmanjšan s 15 % na 14 %. To je za vina kategorije 1 že dovoljeno z zakonodajo. Za vina kategorije 3 je v predpisih določena izjema za dlje časa starana likerska vina (najmanj dve leti), pri katerih je dovoljen najmanjši delež alkohola 14 %. Enako velja za sladka likerska vina.

— Vključena so bila bela vina, ki so pridelana brez umetnega povečanja vsebnosti alkohola in pri katerih vsebnost alkohola v celoti izvira iz vrenja. Volumenski delež naravnega alkohola je več kot 15 %, volumenski delež dejanskega alkohola je najmanj 13 %, vsebnost reducirajočih sladkorjev pa lahko presega 45 g/l.

— Pri vinih „vinos generosos“ je bila zgornja omejitev za reducirajoče sladkorje spremenjena s 5 g/l na 4 g/l, saj so to suha vina. Določeno je bilo, da lahko zaradi procesov zgoščevanja, povezanih z oksidativnim staranjem, vsebnost reducirajočih sladkorjev znaša do 9 g/l, če vsebnost skupnih kislin ni za več kot 2 grama na liter nižja od vsebnosti reducirajočih sladkorjev.

— Spremenjene so bile omejitve za reducirajoče sladkorje v vinih „vinos generosos de licor“.

— Določeno je bilo (kot je že določeno na seznamu odstopanj glede vsebnosti hlapnih kislin), da imajo lahko vina „vinos generosos“, ki spadajo med proizvode vinske trte kategorije 3, in vina „vinos generosos de licor“ vsebnost hlapnih kislin do 35 meq/l.

Ta sprememba vpliva na točko B.1 specifikacije proizvoda in točko 6 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE PROIZVODNIH POSTOPKOV

Opis

Določeno je bilo, da za proizvodnjo likerskega vina „Pedro Ximénez“, kot je že določeno v zakonodaji EU, velja odstopanje, na podlagi katerega je dovoljena uporaba mošta, ki je pridobljen iz sušenega grozdja te sorte z območja Montilla-Moriles in ki mu je bil za preprečitev vrenja dodan nevtralni alkohol vinskega izvora. Poleg tega se mora mošt po alkoholizaciji starati v hrastovih sodih s prostornino največ 1 000 litrov najmanj 24 mesecev.

Ta sprememba vpliva na točko C.3 specifikacije proizvoda in točko 7.1 enotnega dokumenta.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

IZRAZI PRI OZNAČEVANJU

Opis

— Določeni so bili pogoji za uporabo izraza „abocado“.

— Določeno je bilo, da je treba, kot je navedeno v nacionalni zakonodaji, pri uporabi izraza „roble“ [hrast] navesti obdobje v mesecih ali letih, v katerem je bilo vino v sodih iz te vrste lesa.

— Vključene so bile nove manjše geografske enote in pogoji za njihovo uporabo.

— Določeni so bili pogoji za uporabo izrazov „flor“, „yema“ ali katerih koli drugih izrazov, ki se nanašajo na prvi mošt, pridobljen po drozganju grozdja ob trgatvi. Določeni so bili tudi pogoji za uporabo izraza „vino en rama“ ali „en rama“ ter izraza „de pasas“ za likerska vina.

— Vključeni so bili pogoji za uporabo tradicionalnih izrazov „viejo“ in „añejo“.

— Vključeni so bili tudi pogoji za uporabo izraza „oloroso“ ali „condado viejo“ pri vinih „vinos generosos de licor“.

— Pogoji za uporabo izraza „naturalmente dulce“ pri belih vinih kategorije 1 so bili določeni v skladu z nacionalno zakonodajo.

Ta sprememba vpliva na točke B.1, C.3, D.2 in H.4 ter Prilogo I k specifikaciji proizvoda in na točko 11 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

VKLJUČITEV NOVIH SORT

Opis

Dodane so bile bele sorte malvasia aromática, albillo mayor in montúa ter rdeče sorte petit verdot, listán prieto, mollar cano, garnacha tinta in tintilla de rota.

Ta sprememba vpliva na točko F specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

SPREMEMBE DODATNIH VELJAVNIH ZAHTEV

Opis

— Odpravljena je bila zahteva glede najmanjših zalog vina, staranega v vinskih kleteh.

— Regulativni odbor lahko za staranje vin dovoli uporabo lesenih sodov s prostornino več kot 1 000 litrov le, če se tradicionalno uporabljajo. Za te sode se vodi evidenca.

Ta sprememba se nanaša na točko H.3 specifikacije proizvoda. Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Condado de Huelva“

Referenčna številka EU: PDO-ES-A1485-AM05 – 13. maj 2026

1. **Ime**

„Condado de Huelva“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Španija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

3. Likersko vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Belo vino

Organoleptične lastnosti

Videz

— „Joven“: bledo rumene do svetlo zlate barve.

— „Condado de Huelva“: slamnato rumene barve do barve starega zlata.

— „Tradicional“: slamnato rumene do zlate barve.

— „Vino de pasto“: od slamnato rumene do barve starega zlata.

Vonj

— „Joven“: sadne arome, kot je zeleno jabolko, in cvetlične arome.

— „Condado de Huelva“: sadne arome, kot je koščičasto sadje.

— „Tradicional“: sadne arome, kot je koščičasto sadje.

— „Vino de pasto“: arome po zrelem sadju ter odvisno od vrste staranja po lesu in/ali oreških.

Okus

— „Joven“: zaznaven okus kislin.

— „Condado de Huelva“: zaznaven okus kislin.

— „Tradicional“: kiselkast okus.

— „Vino de pasto“: rahlo grenek okus s srednjo do srednje visoko vsebnostjo kislin.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	10
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino in vino rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Rdeča vina: češnjevo do opečnato rdeče barve.

Vina rosé: bledo rožnate do rdečkasto rožnate barve.

Vonj

Rdeča vina: zaznavno intenziven in saden vonj z rahlo zaznavnimi do zaznavnimi travnatimi aromami.

Vina rosé: sadne in cvetlične arome.

Okus

Rdeča vina: zaznavno intenziven okus in zaznaven okus kislin, ki je trpek in zaznavno gost.

Vina rosé: zaznavno intenziven okus ter okus kislin in grenkobe, ki je trpek in zaznavno gost.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši delež dejanskega alkohola:

„Joven“, „roble“ in „crianza“: 11 %.

„Reserva“ in „gran reserva“: 12 %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

„Vinos generosos“

Organoleptične lastnosti

Videz

— „Condado pálido“ ali „fino“: slamnato rumene barve do barve starega zlata.

— „Condado viejo“ ali „oloroso“: barve starega zlata ali temno mahagonijeve barve.

— „Amontillado“: zlate do mahagonijeve barve.

— „Palo cortado“: kostanjeve do mahagonijeve barve.

Vonj

— „Condado pálido“ ali „fino“: arome, ki nastanejo pri staranju, na primer po kvasu.

— „Condado viejo“ ali „oloroso“: vonj po oreških in lesu zaradi oksidativnega staranja, z morebitnimi notami firneža.

— „Amontillado“: vonj po oreških, s pookusom po lesu zaradi dvojnega, tj. biološkega in oksidativnega staranja.

— „Palo cortado“: vonj po oreških in lesu.

Okus

— „Condado pálido“ ali „fino“: rahlo grenek in slan okus.

— „Condado viejo“: dolgotrajen, lahko bogat okus.

— „Amontillado“: kiselkast, grenek in dolgotrajen okus.

— „Palo cortado“: zelo intenziven in dolgotrajen okus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši delež dejanskega alkohola:

„Condado pálido“ ali „fino“: 14 %.

„Condado viejo“ ali „oloroso“, „amontillado“ in „palo cortado“: 16 %.

Najvišja vsebnost hlapnih kislin pri vinih „vinos generosos“ kategorije 3: 35 miliekvivalentov na liter.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vina „vinos generosos de licor“

Organoleptične lastnosti

Videz

— „Pale dry“: bledo rumene do zlate barve.

— „Pale cream“: slamnato rumene barve do barve starega zlata.

— „Medium“: jantarne do intenzivne mahagonijeve barve.

— „Cream“: barve starega zlata ali intenzivne mahagonijeve barve.

Vonj

— „Pale dry“: srednje intenziven vonj po kvasu.

— „Pale cream“: arome biološkega staranja, na primer po kvasu.

— „Medium“: vonj, značilen za postopek staranja, z morebitnimi aromami po sušenju.

— „Cream“: vonj, ki nastane pri postopku staranja, z morebitnimi aromami po sušenju.

Okus

— „Pale dry“: intenziven, aromatičen in polsuh do polsladek okus.

— „Pale cream“: intenziven okus.

— „Medium“: intenziven okus.

— „Cream“: gost okus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	miliekvivalenti na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	35
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vina „Vinos de licor dulces“

Organoleptične lastnosti

Videz

— „Dulce“: zlate do intenzivne mahagonijeve barve.

— „Pedro Ximénez“: mahagonijeve do intenzivne mahagonijeve ali gagatne barve.

— „Moscatel“: jantarne do intenzivne mahagonijeve barve.

— „Mistela“: zlate do intenzivne mahagonijeve barve.

Vonj

— „Dulce“: saden vonj.

— „Pedro Ximénez“: arome po sušenju, lahko z notami, ki spominjajo na okus pecljev.

— „Moscatel“: vonj, značilen za sorto, kot so cvetlične in sadne note, lahko z aromami po sušenju.

— „Mistela“: saden vonj.

Okus

— „Dulce“: gost okus.

— „Pedro Ximénez“: zelo gost okus.

— „Moscatel“: rahlo kisel in gost okus.

— „Mistela“: gost okus.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	15
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

—

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin in ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

PRIDELOVALNE PRAKSE

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarskih praksah

Opis

Pri pridelovalnih praksah je treba vedno spoštovati okolje ter zlasti preprečevati onesnaževanje vode in tal. Gostota zasaditve mora znašati od 1 950 do 4 000 trsov na hektar. Trsi se lahko gojijo s samostoječimi metodami (v kotlasti obliki) in/ali v obliki špalirja (*vara y pulgar,* ki je podobna gojitveni obliki guyot in/ali dvojni kordon). Kadar se pri regulativnem odboru registrirajo mešani nasadi, je treba pri trgatvi zagotoviti popolno ločenost posameznih sort.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Območje pridelave je geografsko območje, na katerem so registrirani vinogradi, z vrstami tal *albariza*, *arenas* in *barros*. Po vrenju se lahko za vina uporabi postopek biološkega ali oksidativnega staranja, za kar se uporabi bodisi dinamični sistem, znan kot *criaderas y soleras* [sistem frakcijskega mešanja] ali statični sistem *añadas* [iz enega samega letnika]. Med biološkim staranjem se na izpostavljeni površini vina oblikuje plavajoč sloj ali film površinsko delujočih kvasovk, imenovan *flor*. Pri oksidativnem staranju se vina starajo z izpostavljenostjo kisiku. Drug postopek je *cabeceo*, ki vključuje mešanje ali kombiniranje različnih vin ali celo mešanje vin z dodatnimi proizvodi.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Ustrezna omejitev pri vinarskih praksah

Opis

Pri uporabi tlaka za ekstrakcijo mošta se iz vsakih 100 kg obranega grozdja ne sme pridobiti več kot 70 litrov vina.

Pri proizvodnji vin „Pedro Ximénez“ in „Moscatel“ se lahko uporabita zgoščeni mošt in suho vino sort zalema, palomino fino, listán del condado in garrido fino, če skupaj ne predstavljajo več kot 30 % celotnega končnega proizvoda in če delež suhega vina iz teh sort ne predstavlja več kot 15 % celotnega proizvoda.

Bela vina se starajo v nadzemnih rezervoarjih in/ali hrastovih sodih ali kadeh z največjo prostornino 650 litrov vsaj eno leto.

Pri vinih „vino generoso“ in „vino generoso de licor“ se biološko in oksidativno staranje, ki je edinstveno za to vrsto vina, izvaja po klasičnem sistemu *criaderas y soleras* ali po sistemu *añadas* v ustrezno pripravljenih hrastovih sodih ali kadeh z največjo prostornino 1 000 litrov, s povprečnim obdobjem staranja najmanj dveh let.

Vina kategorije 1, za katera se ne sme uporabljati tradicionalni izraz „vino generoso“ in ki se starajo, se hranijo v hrastovih sodih s prostornino največ 330 litrov najmanj toliko časa, kot je potrebno, da se lahko uporabijo izraz „roble“ ali tradicionalni izrazi „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Zalema

Največji donos:

Največji donos:	18 000
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Druge odobrene sorte

Največji donos:

Največji donos:	12 000
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnata opredelitev razmejenega geografskega območja**

Zajema vinorodna območja in posestva v občinah 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 in Villarrasa, ki so vse v provinci Huelva.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Območje te ZOP ustreza betijski depresiji in se razteza po ravnem ali rahlo valovitem površju. Podnebje je sredozemsko, čeprav izpostavljenost območja Atlantiku, ki jo omogoča topografija, prinaša vplive z morja, ki skupaj z bližino narodnega parka Doñana ter tradicionalnim znanjem na območju vplivajo na vrste vina, ki se tam pridelujejo.

Kategorija proizvoda vinske trte

3. Likersko vino

Povzetek povezave

Območje te ZOP ustreza betijski depresiji in se razteza po ravnem ali rahlo valovitem površju. Podnebje je sredozemsko, čeprav izpostavljenost območja Atlantiku, ki jo omogoča topografija, prinaša oceanske vplive, ki skupaj z bližino narodnega parka Doñana ter tradicionalnim znanjem na območju vplivajo na vrste vina, ki se tam pridelujejo. Likerska vina, vključno z vini „vinos generosos“, se starajo s tradicionalnimi sistemi, sistemom *criaderas y soleras* in statičnim sistemom, v katerem je ravnanje s hrastovimi sodi in kadmi ključno za kakovost vin. Arhitektura in upravljanje vinskih kleti zagotavljata optimalno mikroklimo za staranje.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

OZNAČEVANJE

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime zaščitene označbe porekla „Condado de Huelva“ mora biti poleg splošnih informacij v skladu z veljavno zakonodajo, na vidnem mestu na etiketah ustekleničenih in embaliranih vin.

Poleg tega je lahko v skladu s členom 120(1), točka (g), Uredbe (EU) št. 1308/2013 etiketa za zaščitena vina po potrebi označena s sklicem na ime geografske enote, ki je manjša ali večja od območja, zajetega z zaščiteno označbo porekla, tj. imena občin na območju pridelave kot manjših geografskih enot, označena pa je lahko tudi z navedbo Andaluzije kot večje geografske enote. Na etiketah za vina, ki se proizvajajo v občinah Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera in Moguer, je lahko naveden tudi narodni park Doñana kot manjša geografska enota. Za manjše geografske enote se štejejo tudi naslednja posestva, ki so navedena po občinah:

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

— Moguer: Ribera, Puntales in 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 in El Pino.

— Niebla: Matabueyes, Puntal, Cristos in Matasanos.

— Villarrasa: Valdeperros, Romanes in 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 in El Pezón.

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

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

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

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

Njihova lokacija je na voljo na tej povezavi: https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf.

Za vina, proizvedena iz mošta, ki ne presega 60 litrov na 100 kg potrganega grozdja, se lahko uporabljajo naslednji izrazi: „abocado“, „flor“, „yema“ ali kateri koli drug izraz, ki se nanaša na prvi mošt, pridobljen po drozganju grozdja ob trgatvi.

Izraza „vino en rama“ ali „en rama“ se lahko uporabljata za vina, pri katerih ni bil uporabljen noben postopek za stabilizacijo razen filtriranja. Ta vina morajo imeti fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti zadevne vrste vina, razen sijaja in bistrosti.

Izraz „de pasas“ se lahko uporablja za likerska vina, pri katerih je bilo v proizvodnem procesu uporabljeno sušeno grozdje, če je vsebnost sladkorja višja od 190 g/l.

Izraz „oloroso“ ali „condado viejo“ se lahko uporablja pri vinih z izrazom „vino generoso de licor“, če so proizvedena iz najmanj 85 % ene ali druge navedene vrste vina. Na oznaki mora biti takoj za ali tik pred izrazom „oloroso“ navedena vsebnost sladkorja v dobljeni mešanici, kot je določeno v veljavnih specifikacijah proizvoda ali predpisih.

Izraz „naturalmente dulce“ se lahko uporablja za bela vina, ki so proizvedena brez umetnega povečanja deleža alkohola in pri katerih vsebnost alkohola v celoti izhaja iz vrenja. Volumenski delež naravnega alkohola presega 15 vol. %, volumenski delež dejanskega alkohola pa je najmanj 13 vol. %.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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