STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 28550
18 augustus 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Condado de Huelva" (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4233 van 31 juli 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4233 31.7.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4233)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Condado de Huelva"

EU-referentienummer: PDO-ES-A1485-AM05 – 13.5.2026

1. Naam van het product

"Condado de Huelva"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☐ Landbouwproducten
☒ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Spanje

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [Ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen]. Dirección General de Alimentación [Directoraat-generaal Levensmiddelen]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimenarios (subdirectoraat-generaal Controle op de kwaliteit van levensmiddelen en Laboratoria voor agrovoedingsmiddelen).

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De bevoegde autoriteit is van oordeel dat alle wijzigingen in verband met de goedgekeurde wijziging van het productdossier van de BOB "Condado de Huelva" een standaardwijziging van het productdossier zijn. Deze wijziging kan immers niet worden beschouwd als een wijziging op Unieniveau, aangezien zij niet voldoet aan een van de voorwaarden als genoemd in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 betreffende geografische aanduidingen, namelijk: zij omvat geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen; de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken, of de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

NIEUW SOORT WIJN

Beschrijving

"Vino de pasto" is toegevoegd als een nieuw soort wijn in categorie 1, met een beschrijving van de analytische en organoleptische kenmerken ervan.
De rubrieken B.1 en B.2 van het productdossier en punt 6 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

WIJZIGING VAN ANALYTISCHE GRENSWAARDEN

Beschrijving

Het minimale effectieve alcoholgehalte van "Generoso-wijnen" van de soort Condado "Pálido" of "Fino" is verlaagd van 15% tot 14% vol. Voor wijnen van categorie 1 is dit al wettelijk toegestaan. Wat de wijnen van categorie 3 betreft, geldt een wettelijke uitzondering voor likeurwijnen die gedurende een langere periode (ten minste twee jaar) zijn geouderd, waarvoor een alcoholgehalte van ten minste 14% vol is toegestaan. Hetzelfde geldt voor zoete likeurwijnen.

– Toegevoegd zijn witte wijnen die zijn bereid zonder hun alcoholgehalte kunstmatig te verhogen; de alcohol is uitsluitend afkomstig van de gisting. Het natuurlijke alcoholvolumegehalte bedraagt meer dan 15% vol, het effectieve alcoholvolumegehalte bedraagt ten minste 13% vol en het gehalte aan reducerende suikers mag meer dan 45 g/l bedragen.
– Voor de "Generoso-wijnen" is de maximumgrens voor reducerende suikers gecorrigeerd van 5 g/l naar 4 g/l, aangezien het droge wijnen betreft. Er is echter gespecificeerd dat het gehalte aan reducerende suikers na de concentratieprocessen in verband met de oxidatieve opvoeding tot 9 g/l mag bedragen, mits het totale zuurgehalte niet meer dan 2 g/l lager is dan het gehalte aan reducerende suikers.
– De grenswaarden voor reducerende suikers in de "Generoso de licor"-wijnen zijn gewijzigd.
– Zoals al is bepaald in de lijst van afwijkingen voor het gehalte aan vluchtige zuren, is gepreciseerd dat de "Generoso"-wijnen van wijnbouwcategorie 3 en de "Generoso de licor"-wijnen een gehalte aan vluchtige zuren van maximaal 35 meq/l mogen hebben.

Deze wijziging betreft punt B.1 van het productdossier en punt 6 van het enig document.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

VERANDERINGEN IN DE PRODUCTIEPRAKTIJKEN

Beschrijving

Er is gepreciseerd dat, zoals al is bepaald in de EU-wetgeving, voor de productie van de likeurwijn "Pedro Ximénez" een afwijking geldt, die het gebruik toestaat van most van ingedroogde druiven van dat ras, afkomstig uit het gebied "Montilla-Moriles", waaraan neutrale, uit producten van de wijnstok gewonnen alcohol is toegevoegd om de gisting te stuiten. Bovendien moet de most na toevoeging gedurende ten minste 24 maanden ouderen in eikenhouten vaten met een inhoud van ten hoogste duizend liter.

Rubriek C.3 van het productdossier en punt 7.1 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Vermeldingen op het etiket

Beschrijving

– De voorwaarden voor het gebruik van de term “abocado” zijn omschreven.
– Zoals in de nationale wetgeving is bepaald, moet bij gebruik van de term “roble” [eikenhout] de in maanden of jaren uitgedrukte periode worden vermeld gedurende welke de wijn in houten vaten van deze soort is bewaard.
– Er zijn nieuwe kleinere geografische eenheden opgenomen, samen met de gebruiksvoorwaarden ervan.
– De voorwaarden voor het gebruik van de termen “flor”, “yema” of elke andere term die verwijst naar de eerste most die na het persen van de geoogste druiven wordt verkregen, zijn vastgesteld. Er zijn ook voorwaarden vastgesteld voor het gebruik van de aanduiding “vino en rama” of “en rama” en voor de aanduiding “de Pasas” voor likeurwijnen.
– De voorwaarden voor het gebruik van de traditionele aanduidingen “Viejo” en “Añejo” zijn toegevoegd.
– De voorwaarden voor het gebruik van “Oloroso” of “Condado Viejo” voor “Generoso de licor”-wijnen zijn eveneens toegevoegd.
– De voorwaarden voor het gebruik van de aanduiding “Naturalmente Dulce” voor witte wijnen van categorie 1 zijn vastgesteld overeenkomstig de nationale wetgeving.

De rubrieken B.1, C.3, D.2, H.4 en bijlage I bij het productdossier en punt 11 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

OPNAME VAN NIEUWE RASSEN

Beschrijving

De witte rassen malvasia aromática, albillo mayor en montúa en de rode rassen petit verdot, listán prieto, mollar cano, garnacha tinta en tintilla de rota zijn opgenomen.
Rubriek F van het productdossier en punt 8 van het enig document zijn gewijzigd.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

WIJZIGINGEN VAN ANDERE TOEPASSELIJKE VOORSCHRIFTEN.

Beschrijving

– De verplichting betreffende de minimumvoorraad wijn die in de kelder is geouderd, is afgeschaft.
– De toezichtsraad (Consejo Regulador) kan toestaan dat voor de opvoeding van de wijnen houten vaten met een capaciteit van meer dan duizend liter worden gebruikt, op voorwaarde dat de vaten een historisch karakter hebben. Er zal een inventaris van deze vaten worden opgesteld.

Deze wijziging betreft rubriek H.3 van het productdossier, maar heeft geen betrekking op het enig document.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Condado de Huelva”

EU-referentienummer: PDO-ES-A1485-AM05 – 13.5.2026

1. Naam van het product

“Condado de Huelva”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Spanje

4. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013

1. Wijn
3. Likeurwijn

6. Beschrijving van de wijn(en)

Wijnproduct

Witte wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

– "Joven": bleekgeel tot bleekgoud van kleur.
– "Condado de Huelva": strogeel tot oud goud van kleur.
– "Tradicional": strogeel tot goudkleurig.
– "Vino de pasto": strogeel tot oud goud van kleur.

Aroma

– "Joven": fruitige aroma's, zoals van groene appel, en florale aroma's.
– "Condado de Huelva": fruitige aroma's, zoals van steenvruchten.
– "Tradicional": fruitige aroma's, zoals van steenvruchten.
– "Vino de pasto": aroma's van rijp fruit en, afhankelijk van het type oudering, aroma's van hout en/of gedroogd fruit.

Smaak

– "Joven": waarneembare zuurte in de mond.
– "Condado de Huelva": waarneembare zuurte in de mond.
– "Tradicional": licht zuur in de mond.
– "Vino de pasto": licht bitter in de mond, met een gemiddelde tot gemiddeld hoge zuurte.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Rode wijn en roséwijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

Rode wijn: kerskleurig tot bruinrood.
Roséwijn: lichtroze tot roodachtig roze van kleur.

Aroma

Rode wijn: intens aroma van fruit, soms met licht tot duidelijk waarneembare kruidige aroma's.
Roséwijn: fruitige en florale aroma's.

Smaak

Rode wijn: intense smaak, waarneembare zuurte, met waarneembare astringentie en dichtheid.
Roséwijn: intense smaak met licht waarneembare zuurte, bitterheid en astringentie.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholgehalte:
"Joven", "Roble" en "Crianza": 11% vol.
"Reserva" en "Gran Reserva": 12% vol.

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

"Generoso"-wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

– "Condado Pálido o Fino": strogeel tot oud goud van kleur.
– "Condado Viejo u Oloroso": oud goud tot donkermahonie van kleur.
– "Amontillado": goud- tot mahoniekleurig.

– “Palo Cortado”: kastanje- tot mahoniekleurig.

Aroma

– “Condado Pálido o Fino”: aroma’s die typisch zijn voor crianza-wijnen, zoals aroma van gist.
– “Condado Viejo u Oloroso”: aroma’s van gedroogd fruit en hout, typisch voor oxidatieve opvoeding, soms met noten van vernis.
– “Amontillado”: aroma van gedroogd fruit, met aan het einde een houtaroma dat het gevolg is van de dubbele rijping (biologisch en oxidatief).
– “Palo Cortado”: met aroma’s van gedroogd fruit en hout.

Smaak

– “Condado Pálido o Fino”: lichtbitter en zilt.
– “Condado Viejo”: lange afdronk met soms een iets vettige smaak.
– “Amontillado”: licht zurig en bitter van smaak met een lange afdronk.
– “Palo Cortado”: zeer intens van smaak met een lange afdronk.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

Minimaal effectief alcoholgehalte:
“Condado Pálido o Fino”: 14% vol.
“Condado Viejo u Oloroso”, “Amontillado” en “Palo Cortado”: 16% vol.
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren van “Generoso”-wijnen in categorie 3: 35 milli-equivalent per liter.
☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

“Generoso de licor”-wijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

– “Pale Dry”: bleekgeel tot goudkleurig.
– “Pale Cream”: strogeel tot oud goud van kleur.
– “Médium”: ambergeel tot donkermahonie van kleur.
– “Cream”: oud goud tot donkermahonie van kleur.

Aroma

– “Pale Dry”: middelmatig intens gistaroma.
– “Pale Cream”: aroma’s die typisch zijn voor biologisch gerijpte wijnen, zoals aroma van gist.
– “Médium”: aroma’s die kenmerkend zijn voor de opvoeding, soms met aroma’s van de ingedroogde druiven.
– “Cream”: aroma’s die kenmerkend zijn voor de opvoeding, soms met aroma’s van de ingedroogde druiven.

Smaak

– “Pale Dry”: krachtig in de mond, rijk van smaak, zoet tot halfzoet.
– “Pale Cream”: krachtig in de mond.
– “Médium”: krachtig in de mond.
– “Cream”: compact in de mond.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	35
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnproduct

Zoete likeurwijn

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk

– “Dulce”: goudkleurig tot donkermahonie.
– “Pedro Ximénez”: mahonie tot donkermahonie of gitzwart van kleur.
– “Moscatel”: ambergeel tot donkermahonie van kleur.
– “Mistela”: goudkleurig tot donkermahonie.

Aroma

– “Dulce”: met fruitige aroma’s.
– “Pedro Ximénez”: aroma’s van ingedroogde druiven, soms met tonen van druivenstelen.
– “Moscatel”: met aroma’s die eigen zijn aan de druif, zoals florale of fruitige toetsen, soms met aroma’s van de ingedroogde druiven.
– “Mistela”: fruitige aroma’s.

Smaak

– “Dulce”: compact in de mond.
– “Pedro Ximénez”: heel compact in de mond.
– “Moscatel”: licht zuur en compact in de mond.
– “Mistela”: compact in de mond.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

–

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	–

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	15
Minimale totale zuurgraad	–
Eenheid minimale totale zuurgraad	–
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	–
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	–

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

–

☒ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. Wijnbereidingsprocedés

7.1. Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen

Wijnbereidingsprocedé

TEELTWIJZEN
Soort oenologisch procedé
Voor de wijnbereiding geldende beperkingen
Beschrijving
Er mogen alleen milieuvriendelijke teeltwijzen worden gebruikt, waarbij er met name op moet worden gelet dat bodem en water niet worden verontreinigd. De plantdichtheid bedraagt minimaal 1.950 en maximaal 4.000 stokken per hectare. Toegestane snoeimethoden zijn vrije methoden als gobeletsnoei en/of spaliersnoei, zoals Guyot-snoei, dubbele Guyot-snoei of dubbele cordonsnoei. Gemengde wijngaarden kunnen alleen bij de toezichtsraad (Consejo Regulador) worden ingeschreven als druiven van verschillende rassen strikt gescheiden worden geoogst.

Wijnbereidingsprocedé

–
Soort oenologisch procedé
Essentiële oenologische procedés
Beschrijving
Het productiegebied is het geografische gebied waarbinnen zich de geregistreerde wijngaarden met albariza-, zand- en kleibodems bevinden. Na de vinificatie worden de wijnen bestemd voor biologische of oxidatieve opvoeding. Dat gebeurt volgens een dynamisch systeem, dat criaderas y soleras-systeem wordt genoemd, of een statisch systeem, dat añadas-systeem wordt genoemd. Bij biologische opvoeding, onder "flor", vormt zich op het blootgestelde oppervlak van de wijn een drijvende gistlaag. Bij oxidatieve opvoeding oudert de wijn door de inwerking van zuurstof. Een ander procedé dat wordt gebruikt, is cabeceo (blending), waarbij verschillende wijnen worden gemengd of gecombineerd of deze wijnen met andere producten worden gemengd of gecombineerd.

Wijnbereidingsprocedé

–
Soort oenologisch procedé
Voor de wijnbereiding geldende beperkingen
Beschrijving
De druk die wordt uitgeoefend voor de extractie van de most mag niet resulteren in een opbrengst van meer dan 70 liter wijn per 100 kg geoogste druiven.
Bij de productie van "Pedro Ximénez" en "Moscatel" mogen geconcentreerde most en droge wijn ("seco") van de rassen zalema, palomino fino, listán del condado de Huelva en garrido fino worden gebruikt, mits deze tezamen niet meer dan 30% van het totale eindproduct uitmaken en het aandeel droge wijn van deze rassen niet meer dan 15% van het totale product uitmaakt.
De witte wijnen worden geouderd in bovengrondse tanks en/of eikenhouten vaten of tonnen met een maximuminhoud van 650 liter, gedurende ten minste één jaar.
Voor "Generoso"-wijnen en "Generoso de licor"-wijnen vindt de biologische en oxidatieve oudering, die specifiek is voor dit soort wijn, plaats volgens het klassieke "criaderas y soleras"-systeem of het "añadas"-systeem in eikenhouten vaten of tonnen die naar behoren zijn geïmpregneerd met wijn, met

een maximuminhoud van 1.000 liter, gedurende een gemiddelde periode van ten minste twee jaar. Wijnen van categorie 1 die niet in aanmerking komen voor de traditionele aanduiding “Generoso”, worden geouderd in eikenhouten vaten met een maximumcapaciteit van 330 liter, gedurende de minimumperiode die nodig is om de aanduiding “Roble” of de traditionele aanduidingen “Crianza”, “Reserva” en “Gran Reserva” te gebruiken.

7.2. Maximumopbrengsten

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Zalema
Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	18.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Overige toegestane rassen
Maximumopbrengsten

Maximumopbrengsten	12.000
Eenheid maximumopbrengst	kilogram druiven per hectare

8. Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen

- 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. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestaat uit wijnbouwgronden en -percelen in de gemeenten 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 en Villarrasa, allemaal in de provincie Huelva.

10. Verband met het geografische gebied

Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Deze BOB heeft betrekking op de depressie van de Guadalquivir, met vlakke en licht golvende terreinen. Het gebied heeft een Middellandse Zeeklimaat, hoewel de ligging ten opzichte van de Atlantische Oceaan, die wordt versterkt door de topografische situatie, elementen van een Atlantisch klimaat bijdraagt. Samen met de nabijheid van het nationaal park Doñana en de traditionele expertise die in het gebied aanwezig is, zijn deze omstandigheden van invloed op de wijnsoorten die er worden geproduceerd.

Categorieën wijnbouwproducten

3. Likeurwijn

Samenvatting van het verband

Deze BOB heeft betrekking op de depressie van de Guadalquivir, met vlakke en licht golvende terreinen. Het gebied heeft een Middellandse Zeeklimaat, hoewel de ligging ten opzichte van de Atlantische Oceaan, die wordt versterkt door de topografische situatie, elementen van een Atlantisch klimaat bijdraagt. Samen met de nabijheid van het nationaal park Doñana en de traditionele expertise die in het gebied aanwezig is, zijn deze omstandigheden van invloed op de wijnsoorten die er worden geproduceerd. Likeurwijnen, waaronder "Generoso"-wijnen, worden geouderd volgens het traditionele criaderas y soleras-systeem of een statisch systeem, waarbij het gebruik van eikenhouten vaten en/of tonnen essentieel is voor de kwaliteit van de wijn. De architectuur en het beheer van de wijnkelders zorgen voor een optimaal microklimaat voor oudering.

11. Verdere toepasselijke vereisten

Beschrijving van de vereiste/afwijking:

ETIKETTEN

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking:

De naam van de oorsprongsbenaming "Condado de Huelva" moet, naast de informatie waarin de toepasselijke wetgeving in het algemeen voorziet, duidelijk zichtbaar worden vermeld op het etiket van gebottelde en verpakte wijnen.
Daarnaast mag overeenkomstig artikel 120, lid 1, punt g), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 op het etiket van de beschermde wijnen worden verwezen naar de naam van een geografische eenheid die kleiner of groter is dan het gebied van de oorsprongsbenaming, met dien verstande dat de gemeenten in het productiegebied de kleinere geografische eenheden zijn en Andalusië de grootste geografische eenheid. Evenzo mag op de etikettering van wijnen die geproduceerd worden in Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera en Moguer, worden verwezen naar de kleinere geografische eenheid "Parque Nacional de Doñana". De volgende per gemeente ingedeelde gebieden worden ook als kleinere geografische eenheden beschouwd:
– Palos de la Frontera: La Dehesa, Mazagal, El Príncipe, Juana Rúiz, Pozón.
– Moguer: Ribera, Puntales, Cobano.
– Gibraleón: San José.
– Lucena del Puerto: Las Dehesas.
– Bonares: Carrascal, Huerto Viejo, Buenavista, Parrilla, Panseca, Espinos, Valdecanto, Ranosa, Granados, Campanera, Santa María, Valperdido, Corchito, Valle Gotoso, Huerta del Alcaide, Pozuelo, El Pino.

– Niebla: Matabueyes, Puntal, Cristos, Matasanos.
– Villarrasa: Valdeperros, Romanes, Dehesa de Villarrasa.
– La Palma del Condado: El Corcho, Salamadre, Los Frailes, El Saucejo, Llano de la Pedrosa, Dehesa Boyal, Reyerta Nueva, Campo de la Muela, El Pezón.
– Villalba del Alcor: Los Nebles, Majadal, Cabrerizas, Cantabria.
– Manzanilla: El Ejido, Dehesa las Yeguas, Lentiscales, Dehesa San Isidro, Los Llanos, Retamares, Valdeboque.
– Chucena: La Dehesilla, Barrio Lobo, Los Llanos, El Retamal, Los Pradillos, Dehesilla de Alcalá, Mochados, Dehesa de Paternina, Cuartón de Gelos, Algarbe.
– Bollullos Par del Condado: Montañina, Reyerta Nueva, Reyerta Vieja, El Lirio, Esparraguera, La Veguilla, Labrados, Carboneras, Coritas, Madre Selva y Cuqueros, Lagunillas y el Palmar, Parmarejo y Cruz roja, Las Vegas y Puntales, Dehesa Nueva, Higuerón y Cañada Sana Juan, Morañina, La Mata, Molinillo, Remuñana, El Rozón y Cortigüelo, Vajamón y La Espita, Lucero y Calancha.
– Almonte: La Habana, Malata, La Parrilla, El Pilar, San Bartolomé, Pago La Zorra, Pernadas Campofrio, Huertecillos, El Pocito, Huerta de La Cañada, La Rivera, Montehigo, Judio, Chaparral, Tatambú, Algarrobo, Vicenta, Cebollarejos, Cabezogordo, Solana, Dehesa Turmal, Los Serranos, Reigal, Moriana, Obrapía, Teja, El saucejo, Fuente Verano, Clavellinas, Moriana.
– Rociana del Condado: Moraina, Rosalejo, Frontones, Rosario, La Negra, Malaño, El Tejar, Soldados, Rezuela, Gavias, Pinar Cadena, Llanos, Pedro Cano, Alcornocal, Las Verillas, Unciales.

Hun locatie is te vinden via de volgende link: https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf

Voor wijnen die zijn verkregen met een extractieopbrengst van maximaal 60 liter most per 100 kg geoogste druiven, mogen de volgende aanduidingen worden gebruikt: “abocado”, “flor”, “yema” of elke andere term die verwijst naar de eerste most die is verkregen na het persen van de geoogste druiven.

De termen “vino en rama” of “en rama” mogen worden gebruikt voor wijnen die geen andere stabilisatieprocedés hebben ondergaan dan filtrering. Deze wijnen moeten de fysische, chemische en organoleptische kenmerken van de bewuste wijnsoort hebben, met uitzondering van weerschijn en helderheid.

De vermelding “de Pasas” mag worden gebruikt voor likeurwijnen waarvoor bij het productieproces ingedroogde druiven zijn gebruikt, op voorwaarde dat het suikergehalte meer dan 190 g/l bedraagt.

De aanduidingen “Oloroso” of “Condado Viejo” mogen worden gebruikt voor “Generoso de licor”-wijnen die voor ten minste 85% uit deze wijn zijn bereid. De vermelding “Oloroso” moet op de etikettering onmiddellijk worden gevolgd of voorafgegaan door een vermelding van het suikergehalte van de verkregen assemblage, overeenkomstig de bepalingen van het productdossier.

Voor witte wijnen die worden bereid zonder hun alcoholgehalte kunstmatig te verhogen, waarbij de alcohol volledig wordt verkregen door gisting, mag de aanduiding “Naturalmente Dulce” worden gebruikt, mits het natuurlijke alcoholvolumegehalte meer dan 15% vol bedraagt en het effectieve alcoholvolumegehalte ten minste 13% vol bedraagt.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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