



C/2026/4233

31.7.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/4233)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Condado de Huelva»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. **Nombre del producto**

«Condado de Huelva»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Calificación de modificación normal**

La autoridad competente considera que todos los cambios introducidos en esta modificación del pliego de condiciones de la DOP Condado de Huelva constituyen una modificación normal del mismo dado que no puede considerarse una modificación de la Unión pues no incurre en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 24.3 del Reglamento 2024/1143, de indicaciones geográficas, es decir, no suponen: un cambio en el nombre, en el uso del nombre, o en la categoría de producto o productos designados mediante la indicación geográfica; un riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica; o que implique nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

NUEVO TIPO DE VINO.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

Se introduce como nuevo tipo de vino de la ya contemplada categoría 1, el llamado «vino de pasto», describiéndolo analítica y organolépticamente.

Modifica los puntos B.1 y B.2 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LOS LÍMITES ANALÍTICOS

Descripción

El grado alcohólico adquirido mínimo de los vinos generosos del tipo «Condado Pálido o Fino», pasa de 15 a 14 %vol. Porque los de la categoría 1 ya lo permite su normativa; y porque los de la categoría 3 tienen una excepción normativa para los vinos de licor con prolongado envejecimiento (de al menos dos años), para los cuales la graduación alcohólica mínima puede ser de 14 % vol. E igualmente para los Vinos de Licor Dulces.

- Se contemplan los vinos blancos elaborados sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol, con un contenido en azúcares reductores puede ser superior a 45 g/l.
- En los vinos generosos, se corrige el límite máximo de azúcares reductores indicando 4 g/l en vez de 5 g/l, ya que son vinos secos. Si bien, se especifica que, como consecuencia de los procesos de concentración asociados a la crianza oxidativa podrá alcanzar hasta 9 gr/l, siempre que el contenido en acidez total no sea inferior en más de 2 gr/l al contenido de azúcares reductores.
- Cambian los límites de los azúcares reductores en los vinos generosos de licor.
- Se especifica (ya lo contemplaba la lista de excepciones de la acidez volátil) que los «Vinos Generosos» que pertenezcan a la categoría vitícola 3 y los «Vinos Generosos de Licor», pueden alcanzar hasta los 35 meq/l de acidez volátil.

Modifica el punto B.1 del pliego de condiciones y el punto 6 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN

Descripción

Se especifica, como ya contiene la normativa comunitaria, la excepción de permitir, para la elaboración del vino de licor «Pedro Ximénez», la utilización de mosto obtenido de uvas pasificadas de dicha variedad, al que se haya añadido alcohol neutro de origen vínico para prevenir la fermentación, procedente de la región «Montilla-Moriles». A lo que se añade que dicho mosto, una vez encabezado, deberá someterse a un proceso de crianza en vasijas de madera de roble de capacidad igual o inferior a 1.000 litros durante un período mínimo de veinticuatro meses.

Modifica el punto C.3 del pliego de condiciones y el punto 7.1 del documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

MENCIONES DE ETIQUETADO

Descripción

- Se definen las condiciones de uso del término «abocado».
- Se especifica, como señala la normativa nacional, que cuando se use la mención «roble» deberá indicarse el periodo de tiempo, en meses o años, que ha permanecido en recipientes de madera de esa especie.
- Se contemplan nuevas unidades geográficas menores y sus condiciones de uso.
- Se definen las condiciones de uso de las menciones «flor», «yema» o cualquier otra mención que haga alusión al primer mosto obtenido tras la molturación de las uvas en vendimia. Así como de las menciones «vino en rama» o en «rama»; y de la mención «de Pasas» en los vinos de licor.
- Se incluyen las condiciones de uso de los términos tradicionales «Viejo» y «Añejo».
- Y las condiciones de uso de «Oloroso» o «Condado Viejo» en «vinos generosos de licor».
- Se especifican, según contempla la normativa nacional, las condiciones de uso del término «Naturalmente Dulce» en vinos blancos de la categoría 1.

Modifica los puntos B.1, C.3, D.2, H.4 y Anexo I del pliego de condiciones y punto 11 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

SE INCLUYEN NUEVAS VARIEDADES

Descripción

Se incluyen las variedades blancas Malvasia Aromática, Albillo Mayor y Montúa; y las tintas Petit Verdot, Listán Prieto, Mollar Cano, Garnacha Tinta y Tintilla de Rota.

Modifica el punto F del pliego de condiciones y el punto 8 del documento único.

☒ La modificación afecta al documento único

Título

CAMBIOS EN OTROS REQUISITOS APLICABLES.

Descripción

- Se eliminan la obligación de las existencias mínimas de vino en proceso de envejecimiento en las bodegas.
- El Consejo Regulador podrá autorizar la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1.000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico. Se llevará un inventario de las mismas.

Modifica el punto H.3 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas del vino

«Condado de Huelva»

Número de referencia UE: PDO-ES-A1485-AM05 — 13.5.2026

1. Nombre(s)

«Condado de Huelva»

2. Tipo de indicación geográfica

☒ DOP☐ IGP

3. País al que pertenece la zona geográfica delimitada

España

4. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013

1. Vino

3. Vino de licor

6. Descripción del vino o vinos

Producto vitivinícola

Vino blanco

*Características organolépticas**Apariencia visual*

- Joven: Vino de color amarillo pálido a dorado pálido.
- Condado de Huelva: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo.
- Tradicional: Color amarillo pajizo a dorado.
- Vino de Pasto: De amarillo pajizo a oro viejo.

Aroma

- Joven: Aromas frutales como manzana verde y florales.
- Condado de Huelva: Aromas frutales como fruta de hueso.
- Tradicional: Aromas frutales, como fruta de hueso.
- Vino de Pasto: Aromas a fruta madura, y dependiendo del tipo de crianza a madera y/o frutos secos.

Sabor

- Joven: En boca acidez perceptible.
- Condado de Huelva: En boca acidez perceptible.
- Tradicional: En boca ligeramente ácido.
- Vino de Pasto: En boca levemente amargo de acidez media a media-alta.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vino tinto y rosado

*Características organolépticas**Apariencia visual*

Vinos tintos: De color cereza a rojo teja.

Vinos rosados: Color rosado pálido a rosado rojizo.

Aroma

Vinos tintos: Intensidad olfativa y frutal perceptible, pudiendo presentar aromas herbáceos de ligeramente perceptible a perceptible.

Vinos rosados: En nariz frutal y floral.

Sabor

Vinos tintos: En boca intensidad gustativa perceptible, acidez perceptible, con astringencia y densidad perceptible.

Vinos rosados: En boca intensidad gustativa perceptible, acidez, amargor y astringencia ligeramente perceptible.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico adquirido mínimo:

Joven, Roble y Crianza: 11%vol.

Reserva y Gran Reserva: 12%vol.

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos generosos

*Características organolépticas**Apariencia visual*

- Condado Pálido o Fino: Color amarillo pajizo a oro viejo.
- Condado Viejo u Oloroso: Color de oro viejo a caoba oscura.
- Amontillado: De color dorado a caoba.
- Palo Cortado: De color castaño a caoba.

Aroma

- Condado Pálido o Fino: Aromas propios de la crianza como puede ser la levadura.
- Condado Viejo u Oloroso: Aroma a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz.
- Amontillado: Aroma a frutos secos, con final a madera por su doble crianza biológica y oxidativa.
- Palo Cortado: Con aromas a frutos secos y madera.

Sabor

- Condado Pálido o Fino: En boca ligeramente amargo y salino.
- Condado Viejo En boca persistente pudiendo aparecer untuosidad.
- Amontillado: En boca levemente ácido, amargo y persistente.
- Palo Cortado: En boca muy intenso y persistente.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico adquirido mínimo:

Condado Pálido o Fino: 14%vol.

Condado Viejo u Oloroso, Amontillado y Palo Cortado: 16%vol.

Acidez volátil máxima de los «vinos generosos» de la categoría 3: 35 meq/l

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos generosos de licor

*Características organolépticas**Apariencia visual*

- Pale Dry: Color amarillo pálido a dorado.
- Pale Cream: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo.
- Médium: Vino de color ámbar a caoba intensa.
- Cream: Color oro viejo hasta caoba intensa.

Aroma

- Pale Dry: De aroma de intensidad media a levaduras.
- Pale Cream: Aromas a crianza biológica como pueden ser la levadura.
- Médium: Aromas propios de la crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.
- Cream: Aroma a crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.

Sabor

- Pale Dry: Boca potente, sabroso y abocado a semidulce.
- Pale Cream: en boca potente.
- Médium: en boca potente.
- Cream: Denso en boca.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	35
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos de licor dulces

*Características organolépticas**Apariencia visual*

- Dulce: de color dorado a caoba intenso.
- Pedro Ximénez: De color caoba a caoba intenso o azabache.
- Moscatel: De color ámbar a caoba intenso.
- Mistela: De color dorado a caoba intenso.

Aroma

- Dulce: Con aromas frutales.
- Pedro Ximénez: Aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón.
- Moscatel: Con aromas propios de la variedad como son las notas florales o frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación.
- Mistela: Aromas frutales.

Sabor

- Dulce: En boca denso.
- Pedro Ximénez: En boca muy denso.
- Moscatel: En boca ligeramente ácido y denso.
- Mistela: En boca denso.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

—

- ☒ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. Prácticas vitivinícolas

7.1. Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración

Práctica vitivinícola

PRÁCTICAS DE CULTIVO

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

Las prácticas de cultivo serán en todo momento respetuosas con el medio natural y en particular evitarán la contaminación del agua y del suelo. La densidad de plantación será de 1.950 cepas/hectárea como mínimo y 4.000 cepas/hectárea como máximo. La poda podrá ser en formas libres, poda en vaso, y/o formas apoyadas, vara y pulgar, y/o, doble vara o cordón. Las plantaciones mixtas, que se quieran inscribir en los registros del Consejo Regulador, deben tener una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

La zona de producción es la zona geográfica donde se encuentran los viñedos inscritos en suelos de tipo Albarizas, Arenas y Barros. Tras la vinificación, los vinos, pueden ser destinados a crianza biológica y oxidativa, bien por un sistema dinámico, denominado sistema de criaderas y soleras, o, un sistema estático, denominado sistema de añadas. Durante la crianza biológica o bajo velo de flor, se forma una capa o película flotante de levaduras en la superficie libre del vino. En la crianza oxidativa, los vinos envejecen mediante la acción del oxígeno. Otra práctica es el cabeceo, que consiste en la mezcla o combinación de distintos vinos o bien de estos con productos complementarios.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Restricción pertinente en la vinificación

Descripción

Para la extracción del mosto se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kgs de vendimia.

En la elaboración del Pedro Ximénez y Moscatel, podrán utilizarse mosto concentrado y vino seco de las variedades Zalema, Palomino Fino, Listán del Condado y Garrido Fino, siempre que en su conjunto no represente más del 30 % del total del producto final, y que la proporción de un vino seco añadido de dichas variedades no represente mas del 15 % del total del producto.

En los vinos blancos el proceso de envejecimiento se realizará en depósitos aéreos y/o botas o bocoyes de madera de roble, con capacidad máxima de 650 litros, durante un período mínimo de un año.

En los vinos generosos y generosos de licor, la crianza biológica y oxidativa, singular de este tipo de vinos, se realizará por el sistema clásico de criaderas y solera o por el sistema de añadas en botas o bocoyes de madera de roble debidamente envinadas, con capacidad máxima de 1 000 litros, durante un período de tiempo de vejez promedia de al menos dos años.

Los vinos de la categoría 1, sin derecho al término tradicional «vino generoso», que se sometan a envejecimiento permanecerán en barricas de roble cuya capacidad no exceda de 330 litros, el tiempo mínimo requerido para utilizar la mención «Roble» o los términos tradicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva».

7.2. Rendimientos máximos

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Zalema

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	18 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Resto de variedades autorizadas

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo	12 000
Rendimiento máximo por unidad:	kilogramos de uvas por hectárea

8. Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos

- 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. Definición breve de la zona geográfica delimitada

Está constituida por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en los términos municipales 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 y Villarrasa, todos de la provincia de Huelva.

10. Vínculo con la zona geográfica

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Esta DOP pertenece a la depresión del Guadalquivir, se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados. El clima pertenece al ámbito mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos que se perciben en sus estilos de vino, influenciados por la proximidad al Parque Nacional de Doñana, unido al saber hacer tradicional de la zona.

Categoría de producto vitivinícola

3. Vino de licor

Resumen del vínculo

Esta DOP pertenece a la depresión del Guadalquivir, se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados. El clima pertenece al ámbito mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos que se perciben en sus estilos de vino, influenciados por la proximidad al Parque Nacional de Doñana, unido al saber hacer tradicional de la zona. Los vinos de licor, entre ellos los generosos, por los tradicionales sistemas de criaderas y solera, y estático, donde el manejo de botas y/o bocoyes de roble es clave para la calidad de los vinos. La arquitectura y manejo de bodega mantiene el microclima óptimo para envejecimiento.

11. Otros requisitos aplicables

Título del requisito o la excepción

ETIQUETADO

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En las etiquetas de vinos embotellados y envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable.

Asimismo, opcionalmente de conformidad con el artículo 120, apartado 1, letra g), del Reglamento (UE) n°1308/2013 los vinos amparados podrán llevar en la etiqueta una referencia al nombre de una unidad geográfica menor o más amplia que la zona amparada por la denominación de origen, entendiéndose por ello el nombre de los términos municipales que se encuentran dentro de la zona de producción como unidades geográficas menores y la referencia a Andalucía como unidad geográfica más amplia. Así mismo, como unidad geográfica menor, se podrá hacer alusión al Parque Nacional de Doñana en el etiquetado de los vinos que se produzcan en Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera y Moguer. Y también se considera como unidades geográficas menores los pagos que a continuación se indican, separados por municipios:

- Palos de la Frontera: La Dehesa, Mazagal, El Príncipe, Juana Rúiz, Pozón.
- Moguer: Ribera, Puntales, Cobano.
- Gibrleón: 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, Judío, 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.

Puede verse su ubicación en: <https://docondadodehuelva.es/wp-content/uploads/2026/02/pagos.pdf>

En los vinos elaborados procedentes de extracciones inferiores o iguales a 60 litros de mosto por cada 100 kg. de vendimia se podrá hacer uso de las menciones: «abocado»; «flor»; «yema» o cualquier otra mención que haga alusión al primer mosto obtenido tras la molturación de las uvas en vendimia.

Se podrá utilizar las menciones «vino en rama» o en «rama» en el caso de los vinos que no hayan sido objeto de otra práctica de estabilización distinta al filtrado. Estos vinos deben cumplir las características físico-químicas y organolépticas del tipo de vino correspondiente, a excepción de lo referido en cuanto al brillo y la limpidez.

La mención «de Pasas» podrá ser utilizada en aquellos vinos de licor en los que en el proceso de elaboración se hayan utilizados uvas pasificadas y siempre que en contenido en azúcar sea superior a 190 gr/litro.

Se podrá usar el término «Oloroso» o «Condado Viejo» en «vinos generosos de licor» elaborados a partir de, al menos, un 85 % de este vino, siendo obligatorio que en el etiquetado el término «Oloroso» vaya inmediatamente seguido o precedido de una mención sobre el contenido en azúcar de la mezcla resultante, regulada en este pliego de condiciones.

Se podrá usar el término «Naturalmente Dulce» en los vinos blancos elaborados sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 15 % vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13 % vol.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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