
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen

European Union

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1250

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Condado de Huelva

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, April 06, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1250

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Condado de Huelva

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Condado de Huelva”, “Vinagre del Condado de Huelva” y “Vino naranja del Condado de Huelva”
Plaza Ildefonso Pinto s/n
21710 Bollullos Par del Condado, Huelva
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area includes the municipalities of 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 and Villarrasa, all in the province of Huelva.

The maturing and aging area is made up of the municipalities of Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del

Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto and Villalba del Alcor.

The production, maturing and aging area is located in the Autonomous Community of Andalucía, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization of agricultural product markets and repealing Regulations (EEC) No. 922 /72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1485

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1250

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Condado de Huelva

PRODUIT(S)

1. Vin

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Condado de Huelva", "Vinagre del Condado de Huelva" y "Vino naranja del Condado de Huelva"
Plaza Ildefonso Pinto s/n
21710 Bollullos Par del Condado, Huelva
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production comprend les communes 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 et Villarrasa, toutes dans la province de Huelva.

L'aire d'élevage et de maturation se compose des municipalités de

Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto et Villalba del Alcor.

L'aire de production, d'élevage et de maturation se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n°1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1485

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1250

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Condado de Huelva

PRODUCTO(S)

1. Vino

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Condado de Huelva”, “Vinagre del Condado de Huelva” y “Vino naranja del Condado de Huelva”
Plaza Ildefonso Pinto s/n
21710 Bollullos Par del Condado, Huelva
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción comprende los municipios 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.

La zona de crianza y envejecimiento está constituida por los términos

municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

La zona de producción, crianza y envejecimiento se localiza en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1485

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations
under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars
concerning the quality, reputation or characteristics.**

1. Name(s)

Condado de Huelva

2. Geographical indication type

PDO – Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine

3. Liqueur wine

4. Description of the wine(s)

1. *White wine*

CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION

—‘Joven’: Pale yellow to pale golden in colour. Fruity aromas, such as green apple, and floral aromas. Perceptible acidity on the palate.

—‘Condado de Huelva’: Straw yellow to old gold in colour. Fruity aromas such as stone fruit. Perceptible acidity on the palate.

—‘Tradicional’: Straw yellow to golden in colour. Fruity aromas such as stone fruit. Slightly acidic on the palate.

*Where limits are not indicated, those laid down in the relevant EU legislation apply.

**Depending on their sugar content, wines from the ‘Condado de Huelva’ subcategory of white wines may be: ‘dry’, if the sugar content is less than or equal to 4 grams per litre; ‘medium dry’, if it is greater than 4 grams per litre but less than 12 grams per litre; ‘medium sweet’, if it is equal to or greater than 12 grams per litre but less than 45 grams per litre; ‘sweet’, if it is equal to or greater than 45 grams per litre.

***‘Joven’ and ‘Tradicional’ white wines must have a sugar content of less than 5 grams per litre.

GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Maximum total alcoholic strength (in % volume):

—

Minimum actual alcoholic strength (in % volume):

10

Minimum total acidity:

in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):

—

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):

—

2. *Red and rosé wine*

CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION

Red wines:

Cherry to brick red in colour. Perceptible aromatic and fruity intensity, with slightly perceptible to perceptible herbaceous aromas. Perceptible taste intensity and perceptible acidity on the palate, with astringency and perceptible density.

Rosé wines:

Pale pink to reddish pink in colour, fruity and floral aromas, perceptible taste intensity on the palate, with bitterness and slight astringency.

*Where limits are not indicated, those laid down in the relevant EU legislation apply.

**Depending on the sugar content, the wines may be: 'dry', if the sugar content is less than or equal to 4 grams per litre; 'medium dry', if it is greater than 4 grams per litre but less than 12 grams per litre; 'medium sweet', if it is equal to or greater than 12 grams per litre but less than 45 grams per litre; 'sweet', if it is equal to or greater than 45 grams per litre.

***The minimum actual alcoholic strength for wines bearing the ageing terms 'Joven', 'Roble' and 'Crianza' is 11% vol., while for wines bearing the terms 'Reserva' and 'Gran reserva' it is 12% vol.

GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Maximum total alcoholic strength (in % volume):

—

Minimum actual alcoholic strength (in % volume):

11

Minimum total acidity:

in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):

—

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):

—

3. ‘Vinos generosos’

CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION

—‘Condado Pálido’ or ‘Fino’: Straw yellow to old gold in colour. Aromas from ageing, such as yeast. Slightly bitter and salty on the palate.

—‘Condado Viejo’ or ‘Oloroso’: Old gold or dark mahogany in colour. Aromas of nuts and wood from oxidative ageing, possibly with notes of varnish. Persistent on the palate, with possible unctuousness.

—‘Amontillado’: Golden to mahogany in colour. Aroma of nuts with a woody finish due to its dual biological and oxidative ageing. Slightly acidic, bitter and persistent on the palate.

—‘Palo Cortado’: Chestnut to mahogany in colour. Aromas of nuts and wood. Very intense and persistent on the palate.

*Where limits are not indicated, those laid down in the relevant EU legislation apply.

**‘Condado Pálido’ or ‘Fino’ must have less than 5 grams of reducing sugars per litre.

***‘Condado Viejo’ or ‘Oloroso’, ‘Amontillado’ and ‘Palo Cortado’ wines may, as a result of the concentration processes associated with oxidative ageing, have a reducing sugar content of up to 9 grams per litre, provided that the total acidity content expressed in grams of tartaric acid per litre is at most 2 grams per litre less than the reducing sugar content.

****The actual alcoholic strength for ‘Condado Pálido’ or ‘Fino’ must be between 15 % vol. and 17 % vol.

GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Maximum total alcoholic strength (in % volume):

—

Minimum actual alcoholic strength (in % volume):

16

Minimum total acidity:

in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):

—

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):

—

4. ‘Vinos generosos de licor’

CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION

—Pale Dry: Pale yellow to golden in colour. Medium-intense aroma of yeast. Strong, flavourful and medium dry to medium sweet on the palate.

—Pale Cream: Straw yellow to old gold in colour. Aromas from biological ageing, for example yeast.

—Medium: Amber to intense mahogany in colour. Aroma specific to the ageing process, with possible aromas of raisining.

—Cream: Old gold to intense mahogany in colour. Aroma from the ageing process, with possible aromas of raisining. Dense on the palate.

*Where limits are not indicated, those laid down in the relevant EU legislation apply.

**Reducing sugar content in grams per litre: Pale Dry from 5 to 45, Pale Cream from 45 to 115, Medium from 5 to 115, Cream from 115 to 140.

GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Maximum total alcoholic strength (in % volume):

—

Minimum actual alcoholic strength (in % volume):

15

Minimum total acidity:

in milliequivalents per litre

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):

—

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):

—

5. ‘Vinos de licor dulces’

CONCISE TEXTUAL DESCRIPTION

—‘Dulce’: Golden to intense mahogany in colour. Fruity aromas. Dense on the palate.

—‘Pedro Ximénez’: Mahogany to intense mahogany or jet in colour. Aromas of raisining, possibly with stinky notes. Very dense on the palate.

—‘Moscatel’: Amber to intense mahogany in colour. Aromas specific to the variety, such as floral and fruity notes, with possible aromas of raisining. Slightly acidic and dense on the palate.

—‘Mistela’: Golden to intense mahogany in colour. Fruity aromas. Dense on the palate.

*Where limits are not indicated, those laid down in the relevant EU legislation apply.

**Reducing sugar content in grams per litre: greater than 45 for ‘Dulce’, and greater than 150 for ‘Pedro Ximénez’, ‘Moscatel’ and ‘Mistela’.

GENERAL ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Maximum total alcoholic strength (in % volume):

—

Minimum actual alcoholic strength (in % volume):

15

Minimum total acidity:

—

Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):

—

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):

—

5. Wine-making practices

5.1. Specific oenological practices

1. Specific oenological practice

The production area is the geographical area in which the registered vineyards are located, featuring the Albariza, Arenas and Barros soil types. After fermentation, the wines may be subjected to biological or oxidative ageing, using either a dynamic system known as '*criaderas y soleras*' [a fractional blending system] or a static system of '*añadas*' [single vintages].

During biological ageing, a floating layer or film of yeast – known as the '*flor*' – forms on the exposed surface of the wine. In oxidative ageing, the wines are aged through exposure to oxygen. Another practice used is '*cabeceo*' [blending], which involves mixing or combining different wines or even mixing wines with supplementary products.

2. Relevant restriction on making the wines

The pressure applied to extract the must should not result in more than 70 litres of wine being obtained from every 100 kg of grapes harvested.

In the production of 'Pedro Ximénez' and 'Moscatel', concentrated must and dry wine of the Zalema, Palomino Fino, Listán del Condado and Garrido Fino varieties may be used, provided that together they do not represent more than 30 % of the total final product and that the proportion of dry wine of these varieties does not represent more than 15 % of the total product. Ageing takes place in casks and/or barrels with a maximum capacity of 1 000 litres for white wines and 330 litres for red wines.

3. Cultural practice

Cultural practices must at all times be respectful of the environment and in particular prevent water and soil contamination. Planting density must be between 1 950 and 4 000 vines per hectare. Vines may be trained using free-standing methods (goblet) and/or trellised (*vara y pulgar*, which is similar to Guyot, and/or double cordon). Where mixed plantations are to be registered with the Regulatory Board, complete separation between varieties must be ensured in the harvest.

5.2. Maximum yields

1. Zalema

18 000 kilograms of grapes per hectare

2. Other authorised varieties

12 000 kilograms of grapes per hectare

6. Demarcated geographical area

The area of production and ageing of the wines protected by the 'Condado de Huelva' Designation of Origin comprises the wine-growing areas and estates located in the

municipalities of 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 and Villarrasa, all in the province of Huelva.

7. Main wine grape variety(ies)

CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY
COLOMBARD
GARRIDO FINO
LISTAN DEL CONDADO
MERLOT
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
PALOMINO FINO
PEDRO XIMÉNEZ
SAUVIGNON BLANC
SYRAH
TEMPRANILLO
VERDEJO
ZALEMA

8. Description of the link(s)

Link

This PDO corresponds to the Baetic Depression and extends across flat or slightly undulating land. The climate is Mediterranean, although the area's exposure to the Atlantic, facilitated by the topography, brings oceanic influences which, along with the proximity to the Doñana National Park and the traditional expertise in the area, affect the types of wine produced there. Liqueur wines, including 'vinos generosos', [are aged] using traditional systems – the '*criaderas y soleras*' system and the 'static' system – in which the handling of oak casks and/or barrels is key to the quality of the

wines. The architecture and management of the wine cellars provides the optimal microclimate for ageing.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

The name of the ‘Condado de Huelva’ Designation of Origin, in addition to the information generally laid down in the applicable legislation, must feature prominently on the labels of bottled and packaged wines. Furthermore, in accordance with Article 120(1)(g) of Regulation (EU) No 1308/2013, the label for protected wines may optionally bear a reference to the name of a geographical unit smaller or larger than the area covered by the Designation of Origin, meaning the names of the municipalities within the production area as smaller geographical units and a reference to Andalusia as the larger geographical unit. The labels for wines produced in Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera and Moguer may also bear reference to Doñana National Park as a smaller geographical unit.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

1. Dénomination du produit

Condado de Huelva

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
3. Vin de liqueur

4. Description du ou des vins

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION SUCCINCTE

—«Joven»: vin de couleur jaune pâle à doré pâle. Arômes fruités de pomme verte et arômes floraux. Acidité perceptible en bouche.

—«Condado de Huelva»: vin de couleur jaune paille à vieil or. Arômes fruités de fruit à noyau. Acidité perceptible en bouche.

—«Tradicional»: couleur jaune paille à doré. Arômes fruités de fruit à noyau. En bouche, légèrement acide.

*Les limites non indiquées sont celles autorisées conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

**Les types de vins blanc «Condado de Huelva Blanco», selon la teneur en sucre, peuvent être les suivants: «sec», si elle est ≤ 4 g/l; «demi-sec», si elle est > 4 g/l et < 12 g/l; «demi-doux», si elle est ≥ 12 g/l et < 45 g/l; «doux», si elle est ≥ 45 g/l;

***La teneur en sucre des vins blancs «Joven» et «Tradicional» doit être < 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

10

Acidité totale minimale

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

—

2. Vin rouge et vin rosé

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins rouges:

Couleur cerise à rouge tuile. Intensité olfactive et fruitée perceptible. Ils peuvent présenter des arômes herbacés légèrement perceptibles à perceptibles. En bouche, intensité gustative perceptible, acidité perceptible, avec une astringence et une densité perceptible.

Vins rosés:

Couleur rose pâle à rose rougeâtre. Nez fruité et floral. En bouche, intensité gustative perceptible, acidité, amertume et astringence légèrement perceptible.

*Les limites non indiquées sont celles autorisées conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

**Selon la teneur en sucre, ils peuvent être: «sec», si elle est ≤ 4 g/l; «demi-sec», si elle est > 4 g/l et < 12 g/l; «demi-doux», si elle est ≥ 12 g/l et < 45 g/l; «doux», si elle est ≥ 45 g/l;

***Pour les vins portant une mention relative au vieillissement «Joven», «Roble» et «Crianza», le titre alcoométrique acquis minimal est de 11 % vol. Pour ceux portant les mentions «Reserva» et «Gran Reserva», il est de 12 % vol.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

11

Acidité totale minimale

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

—

3. «Vino Generoso» (*vin enrichi en alcool*)

DESCRIPTION SUCCINCTE

—Condado «Pálido» ou «Fino»: vin de couleur jaune paille à vieil or. Arômes propres à l'élevage, tels que la levure. En bouche, légèrement amer et salin.

—Condado «Viejo» ou «Oloroso»: couleur vieil or à acajou foncé. Des arômes de fruits secs et de bois propres à l'élevage oxydatif, pouvant présenter des notes de vernis. Persistant en bouche, avec la possibilité de voir apparaître une certaine onctuosité.

—«Amontillado»: de couleur doré à acajou. Des arômes de fruits secs, avec une finale aux arômes de bois due au double élevage, biologique et oxydatif. En bouche, légèrement acide, amer et persistant.

—«Palo Cortado»: de couleur marron à acajou. Avec des arômes de fruits secs et de bois. En bouche, très intense et persistant.

*Les limites non indiquées sont celles autorisées conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

**Condado «Pálido» ou «Fino»: la teneur en sucres réducteurs doit être < 5 g/l.

***La teneur en sucres réducteurs du type de vin Condado «Viejo» ou «Oloroso», «Amontillado» et «Palo Cortado», en raison des processus de concentration associés à l'élevage oxydatif, peut atteindre 9 g/l, dès lors que l'acidité totale exprimée en grammes par litres d'acide tartrique n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres réducteurs.

****Le titre alcoométrique acquis pour le vin Condado «Pálido» ou «Fino» doit être compris entre 15 et 17 % vol.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

16

Acidité totale minimale

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

—

4. «Vinos generosos de licor» (vins de liqueur enrichis en alcool)

DESCRIPTION SUCCINCTE

—«Pale Dry»: couleur jaune pâle à doré. Arôme de levures à l'intensité moyenne. Puissant en bouche, savoureux et doux à demi-doux.

—«Pale Cream»: vin de couleur jaune paille à vieil or. Arômes propres à l'élevage biologique, tels que la levure.

—«Médium»: vin de couleur ambré à acajou intense. Arômes propres à l'élevage, pouvant présenter des arômes de raisin passerillé.

—«Cream»: couleur vieil or à acajou intense. Arômes propres à l'élevage, pouvant présenter des arômes de raisin passerillé. Dense en bouche.

*Les limites non indiquées sont celles autorisées conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

**Teneur en sucres réducteurs en grammes par litre, «Pale Dry»: de 5 à 45, «Pale Cream»: de 45 à 115, «Médium»: de 5 à 115, «Cream»: de 115 à 140.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

15

Acidité totale minimale

en milliéquivalents par litre

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

—

5. Vins de liqueur doux

DESCRIPTION SUCCINCTE

—«Dulce»: robe de couleur doré à acajou intense. Avec des arômes fruités. Dense en bouche.

—«Pedro Ximénez»: de couleur acajou à acajou intense ou couleur de jais. Arômes de raisin passerillé pouvant présenter des notes de rafle. Très dense en bouche.

—«Moscatel»: de couleur ambre à acajou intense. Avec des arômes propres au cépage, comme des notes florales et fruitées, parfois des arômes de raisin passerillé. En bouche, légèrement acide et dense.

—«Mistela»: de couleur doré à acajou intense. Arômes fruités. Dense en bouche.

*Les limites non indiquées sont celles autorisées conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

**Teneur en sucres réducteurs en grammes par litre: > 45 pour les vins «Dulce» et > 150 pour les vins «Pedro Ximenez», «Moscatel» et «Mistela».

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

15

Acidité totale minimale

—

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)

—

5. Pratiques vitivinicoles

5.1. Pratiques œnologiques essentielles

1. Pratiques œnologiques essentielles

La zone de production est la zone géographique dans laquelle les vignobles enregistrés se trouvent sur des sols de type «Albarizas», «Arenas» et «Barros». Après vinification, les vins peuvent être soumis à un élevage biologique et oxydatif, soit selon une méthode dynamique, connue sous le nom de système de «criaderas y soleras», soit selon une méthode statique, connue sous le nom de

système de «añadas». Au cours de l'élevage biologique ou sous un voile de fleurs, une couche ou une pellicule flottante de levures se forme sur la surface libre du vin. Au cours de l'élevage oxydatif, les vins vieillissent sous l'action de l'oxygène. Une autre pratique est le «cabeceo», qui consiste à mélanger ou combiner différents vins ou à les associer à des produits complémentaires.

2. Restriction pertinente applicable à la vinification

Des pressions appropriées sont appliquées pour obtenir le moût, de telle sorte que le rendement ne soit en aucun cas supérieur à 70 litres de vin pour 100 kilogrammes de raisin.

Le moût concentré et le vin sec des cépages «Zalema», «Palomino Fino», «Listán del Condado» et «Garrido Fino» peuvent être utilisés dans l'élaboration des vins «Pedro Ximénez» et «Moscatel», à condition qu'ensemble, ils ne représentent pas plus de 30 % du total du produit final et que la proportion d'un vin sec ajouté issu de ces variétés ne représente pas plus de 15 % du total du produit. L'élevage/le vieillissement s'effectuent dans des fûts et/ou des barriques d'une contenance maximale de 1 000 litres pour les vins blancs et dans des fûts d'une contenance maximale de 330 litres pour les vins rouges.

3. Pratique culturelle

Les pratiques culturelles sont en permanence respectueuses de l'environnement naturel et, en particulier, évitent toute pollution de l'eau et du sol. La densité de plantation se situe entre 1 950 pieds/hectare au minimum et 4 000 pieds/hectare au maximum. La taille peut se faire de manière libre, en gobelet et/ou de manière soutenue, en guyot simple et/ou double ou en cordon. Les plantations mixtes, que l'on souhaite inscrire dans les registres du conseil régulateur, doivent faire l'objet d'une séparation absolue lors de la vendange des différents cépages.

5.2. Rendements maximaux

1. Zalema

18 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Autres variétés autorisées

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone de production, d'élevage et de vieillissement des vins couverts par l'appellation d'origine «Condado de Huelva» est constituée des terrains et des «pagos» viticoles situés sur les communes d'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 et Villarrasa, qui appartiennent tous à la province de Huelva.

7. Cépages principaux

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

GARRIDO FINO

LISTAN DEL CONDADO

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO FINO

PEDRO XIMENEZ

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

ZALEMA

8. Description du ou des liens

Lien

Cette AOP fait partie de la vallée du fleuve Guadalquivir, qui s'étend sur un terrain plat ou légèrement ondulé. Le climat est de type méditerranéen, bien que son ouverture atlantique, facilitée par le relief, lui confère certaines caractéristiques océaniques qui se perçoivent dans les styles viticoles, influencés par la proximité du Parc national de Doñana et par le savoir-faire traditionnel de la région. Les vins de liqueur, dont les «Generosos», sont obtenus par les systèmes traditionnels de «criaderas y soleras» et statique, où la manipulation des fûts et/ou des barriques en chêne est essentielle à la qualité des vins. L'architecture et la gestion de la cave maintiennent un microclimat optimal pour le vieillissement.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

. Les étiquettes des vins mis en bouteille et conditionnés mentionnent obligatoirement et de manière bien visible la dénomination de l'appellation d'origine «Condado de Huelva», outre les informations déterminées par la législation applicable, d'une manière générale. De même et à titre facultatif, conformément à l'article 120, paragraphe 1, point g) du règlement (UE) n° 1308/2013, l'étiquetage des vins couverts peut comporter une indication relative au nom d'une unité géographique plus petite ou plus grande que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine, c'est-à-dire le nom des communes situées dans la zone de production en tant qu'unités géographiques plus petites, et une référence à l'Andalousie, en tant qu'unité géographique plus grande. Il est également possible de mentionner le parc national de Doñana, en tant qu'unité géographique plus petite, sur l'étiquetage des vins produits à Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera et Moguer.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del
Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra -
Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

1. Nombre(s)

Condado de Huelva

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

—Joven: Vino de color amarillo pálido a dorado pálido. Aromas frutales como manzana verde y florales. En boca acidez perceptible.

—Condado de Huelva: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas frutales como fruta de hueso. En boca acidez perceptible.

—Tradicional: Color amarillo pajizo a dorado. Aromas frutales, como fruta de hueso. En boca ligeramente ácido.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Los tipos de vinos Condado de Huelva Blanco, dependiendo del contenido en azúcar, puede ser: «seco», si es inferior o igual a 4 gramos por litro; «semi- seco», si es superior a 4 gramos por litro e inferior a 12 gramos por litro; «semidulce», si es igual o superior a 12 gramos por litro e inferior a 45 gramos por litro; o «dulce», si es superior o igual a 45 gramos por litro.

***Los blancos Joven y Tradicional han de tener menos de 5 gramos por litro de contenido en azúcar.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

2. *Vino tinto y rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos tintos:

De color cereza a rojo teja. Intensidad olfativa y frutal perceptible, pudiendo presentar aromas herbáceos de ligeramente perceptible a perceptible. En boca intensidad gustativa perceptible, acidez perceptible, con astringencia y densidad perceptible.

Vinos rosados:

Color rosado pálido a rosado rojizo, en nariz frutal y floral, en boca intensidad gustativa perceptible, acidez, amargor y astringencia ligeramente perceptible.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Dependiendo del contenido en azúcar, pueden ser: «seco», si es inferior o igual a 4 gramos por litro; «semi- seco», si es superior a 4 gramos por litro e inferior a 12 gramos por litro; «semidulce», si es igual o superior a 12 gramos por litro e inferior a 45 gramos por litro; o «dulce», si es superior o igual a 45 gramos por litro.

***El grado alcohólico adquirido mínimo en el caso de los vinos con la mención de envejecimiento joven, roble y crianza es de 11% vol., y en el de los que tienen las menciones reserva y gran reserva es 12% vol.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

11

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

3. Vinos generosos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

—Condado Pálido o Fino: Color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas propios de la crianza como puede ser la levadura. En boca ligeramente amargo y salino.

—Condado Viejo u Oloroso: Color de oro viejo a caoba oscura. Aroma a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz. En boca persistente pudiendo aparecer untuosidad.

—Amontillado: De color dorado a caoba. Aroma a frutos secos, con final a madera por su doble crianza biológica y oxidativa. En boca levemente ácido, amargo y persistente.

—Palo Cortado: De color castaño a caoba. Con aromas a frutos secos y madera. En boca muy intenso y persistente.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Condado Pálido o Fino ha de tener menos de 5 gramos por litro de azúcares reductores.

***El tipo de vino «Condado Viejo u Oloroso», «Amontillado» y «Palo Cortado», como consecuencia de los procesos de concentración asociados a la crianza oxidativa podrá alcanzar un contenido de azúcares reductores de hasta 9 gramos por litro, siempre que el contenido de acidez total expresada en gramos por litro de ácido tartárico no sea inferior en más de 2 gramos por litros al contenido de azúcares reductores.

****El grado alcohólico adquirido para Condado Pálido o Fino ha de estar comprendido entre 15 y 17% vol.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

16

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

4. *Vinos generosos de licor*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

—Pale Dry: Color amarillo pálido a dorado. De aroma de intensidad media a levaduras. Boca potente, sabroso y abocado a semidulce.

—Pale Cream: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas a crianza biológica como pueden ser la levadura.

—Médium: Vino de color ámbar a caoba intensa. Aroma propios de la crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.

—Cream: Color oro viejo hasta caoba intensa. Aroma a crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación. Denso en boca.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Contenido en azúcares reductores en gramos litro: Pale Dry de 5 a 45, Pale Cream de 45 a 115, Médium de 5 a 115, Cream de 115 a 140.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

5. Vinos de licor dulces

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

—Dulce: Vista: de color dorado a caoba intenso. Con aromas frutales. En boca denso.

—Pedro Ximénez: De color caoba a caoba intenso o azabache. Aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón. En boca muy denso.

—Moscatel: De color ámbar a caoba intenso. Con aromas propios de la variedad como son las notas florales o frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación. En boca ligeramente ácido y denso.

—Mistela: De color dorado a caoba intenso. Aromas frutales. En boca denso.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Contenido en azúcares reductores en gramos litro: mayor de 45 para dulce, y mayor de 150 para Pedro Ximenez, Moscatel y Mistela.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

—

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Práctica enológica específica

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.

2. Restricción pertinente en la vinificación

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 más del 15% del total del producto. El proceso de crianza/envejecimiento se realizarán en botas y/o bocoyes de 1 000 litros de capacidad máxima para los vinos blancos y en barricas de 330 litros de capacidad máxima para los tintos.

3. Práctica de cultivo

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

5.2. Rendimientos máximos

1. Zalema

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Resto de variedades autorizadas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción, crianza y envejecimiento de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva» 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.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

GARRIDO FINO

LISTAN DEL CONDADO

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO FINO

PEDRO XIMENEZ

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

ZALEMA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

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

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

. 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) nº1308/2013 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.