C/2025/954

7.2.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/954)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Granada“

PDO-ES-A1475-AM04

Дата на съобщението: 18 ноември 2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Подобрена формулировка относно етикетирането

Описание:

Формулировката е подобрена, за да се посочи, че защитеното наименование „Granada“ трябва да фигурира на видно място върху етикетите на бутилираните вина наред най-малко с останалите задължителни указания и във формата, предвидени в приложимото законодателство. В случая на вино, произведено от презряло грозде, трябва да се включат думите „naturalmente dulce“ [естествено сладко] или „vendimia tarde“ [късна реколта].

Изменението засяга раздел 3.2 — „Специфични правила за етикетиране и опаковане“ от продуктовата спецификация и раздел 9 — „Съществени допълнителни условия“ от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

За да се избегне погрешно тълкуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

   Granada

2. **Вид на географското означение**

   ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

   4. Пенливи вина

   5. Качествени пенливи вина

   16. Вино от презряло грозде

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели вина и вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина: Външен вид: виното трябва да е прозрачно и бистро, с цвят, който варира от зеленикавожълт до кехлибареножълт и обхваща цялата гама на жълтия цвят, в зависимост от вида на производството. Аромат: ароматите варират от свежи и приятни до по-силно изразени, в зависимост от вида на производството. Вкус: той трябва да е ароматен и без дефекти.

Вина розе: Външен вид: виното трябва да е прозрачно, с цвят, който варира от много бледорозов до светлочервен и обхваща цялата гама от нюанси, които са възможни за виното розе, в зависимост от вида на производството. Аромат: ароматите варират от свежи и приятни до по-силно изразени, в зависимост от вида на производството. Вкус: той трябва да е ароматен и без дефекти.

* Минимално действително алкохолно съдържание на белите вина от подрайона Contraviesa-Alpujarra: 11 % об.

* Минимално действително алкохолно съдържание на вината розе от подрайона Contraviesa-Alpujarra: 12 % об.

* Минималната обща киселинност (в g/l, изразена като съдържание на винена киселина) за подрайона Contraviesa-Alpujarra е 4,5 g/l (60,00 meq/l).

* Максимално съдържание на летливи киселини 0,05 g/l (0,833 meq/l) и градус действителен алкохол във вината на възраст под 1 година. Вината на възраст над 1 година не може да надвишават 1 g/l (1,66 meq/l) до 10 % об., като за всеки алкохолен градус над 10 % об. се увеличава с 0,06 g/l (1,00 meq/l).

* Серен диоксид: при вино със съдържание на захар < 5 g/l максималното съдържание на общ серен диоксид е 160 mg/l, а при съдържание на захар ≥ 5g/l максималното съдържание на общ серен диоксид е 200 mg/l.

* Когато не са определени граници, трябва да се спазват действащите правила на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: виното трябва да бъде прозрачно и бистро, с цвят, който варира от червен с виолетови оттенъци до червен с махагонови оттенъци. Аромат: то има силно изразени и приятни аромати без дефекти. Вкус: при първото вкусово усещане и в процеса на развитие в устата то е ароматно и без дефекти.

* Минимално действително алкохолно съдържание в подрайона Contraviesa-Alpujarra: 13 % об. и максимално действително алкохолно съдържание 16 % об.

* Минималната обща киселинност (в g/l, изразена като съдържание на винена киселина) за подрайона Contraviesa-Alpujarra е 4,5 g/l (60,00 meq/l).

* Максимално съдържание на летливи киселини 0,05 g/l (0,833 meq/l) на градус действителен алкохол във вината на възраст под 1 година. Вината на възраст над 1 година не може да надвишават 1 g/l (1,66 meq/l) до 10 % об., като за всеки алкохолен градус над 10 % об. се увеличава с 0,06 g/l (1,00 meq/l).

* При вино със съдържание на захар < 5 g/l максималното съдържание на общ серен диоксид е 150 mg/l, а при съдържание на захар ≥ 5g/l максималното съдържание на общ серен диоксид е 200 mg/l.

* Когато не са определени граници, трябва да се спазват действащите правила на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Бели вина и вина розе, произведени от презряло грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: виното трябва да е прозрачно и бистро, като цветът на вината розе варира от много бледорозов до бледочервен и обхваща цялата гама от нюанси, които са възможни за виното розе, и с възможни махагонови/тухленочервени нюанси. Цветът на белите вина може да варира от златистожълт до кехлибареножълт, в зависимост от вида на производството. Аромат: без дефекти. Вкус: ароматен и без дефекти.

* Максимално действително алкохолно съдържание: 16 % об.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако остатъчната захар е < 5 g/l; 250 mg/l, ако остатъчната захар е ≥ 5 g/l.

* Когато не са определени граници, трябва да се спазват действащите правила на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 13

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *Червени вина, произведени от презряло грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: виното трябва да е прозрачно и бистро, като цветът му варира от черешовочервен с възможни гранатови оттенъци до червен с махагонови/тухленочервени оттенъци. Аромат: без дефекти. Вкус: ароматен и без дефекти.

* Максимално действително алкохолно съдържание: 16 % об.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако остатъчната захар е < 5 g/l; 200 mg/l, ако остатъчната захар е ≥ 5 g/l.

* Когато не са определени граници, трябва да се спазват действащите правила на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 13

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *Пенливи и качествени пенливи вина (бели и розе)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Външен вид: виното трябва да е прозрачно и бистро, като цветът на белите вина варира от зеленикавожълт до кехлибареножълт и обхваща цялата гама на жълтия цвят, в зависимост от вида на производството. Цветът на вината розе варира от много бледорозов до бледочервен и обхваща цялата гама от нюанси, които са възможни за виното розе, в зависимост от вида на производството. Аромат: ароматите варират от свежи и приятни до по-силно изразени, в зависимост от вида на производството. Вкус: вкусът трябва да е ароматен и без дефекти. Вината трябва също така да притежават специфичните за тях органолептични качества, по-специално по отношение на появата на пяна, която трябва да е дълготрайна, както и по отношение на техния блясък, цвят, аромат и вкус.

* В подрайона Contraviesa-Alpujarra минималната обща киселинност (изразена като съдържание на винена киселина) е 5,5 g/l (73,33 meq/l).

* Когато не са определени граници, трябва да се спазват действащите правила на Общността.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 10,83

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 160

5. **Практики за производство на лозаро-винарски продукти**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

Съотношението на сортовете грозде зависи от вида на виното: Вина розе: най-малко 25 % червено грозде

Характеристики на гроздето: минимално естествено съдържание на захар: 10 % об. за бяло грозде, 11 % об. за червено грозде и 9 % об. за грозде, предназначено за качествени пенливи вина.

В качествените пенливи вина се използват някои от следните сортове: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal и Viognier. В подрайона Contraviesa-Alpujarra пенливите вина трябва да се произвеждат изключително от един от определените сортове: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay и Pinot Noir, като най-малко 70 % от използваното грозде е от сорта Vigiriego (Vigiriega).

Пенливите вина се произвеждат по „традиционния метод“, включващ втора ферментация в бутилката и период на стареене между тиража и дегоржажа от най-малко 9 месеца.

Виното се извлича и се отделя от джибрите при пресоването, като крайният добив не трябва да надвишава 70 литра вино на 100 килограма събрано грозде. В подрайона Contraviesa-Alpujarra крайният добив не трябва да надвишава 65 литра вино на 100 килограма събрано грозде.

Забранява се използването на високоскоростни центробежни дестилатори, трошачки или непрекъснати преси. Виното трябва да бъде произведено и съхранявано в резервоари или съдове, които гарантират доброто му състояние и качество.

Ограничение, свързано с винопроизводството

Забранява се:

— използването на фракции от вино, получени чрез неправилно пресоване, в защитените вина;

— използването на парчета дъбова дървесина в подрайона Contraviesa-Alpujarra в процеса на производството и стареенето, включително по време на ферментацията на прясно грозде и гроздова мъст, както и по време на съхранението;

— в подрайона Contraviesa-Alpujarra добавянето на експедиционен ликьор и енологичните практики на повишаване на киселинното съдържание и обезцветяване на който и да е етап от производството.

Агротехническа практика

Минимална гъстота на засаждане: 1 500 лози/ha. Лозята се отглеждат и формират в чашовидна формировка или една от нейните разновидности, или в кордонна формировка. В подрайона Contraviesa-Alpujarra не се разрешават смесени насаждения, при които не е възможно реколтата да бъде разделена според сорта. Напояването се разрешава при условията, посочени в спецификацията. Събира се само здраво грозде. В подрайона Contraviesa-Alpujarra гроздето се транспортира в непропускливи, твърди и отворени съдове, които се почистват лесно и не тежат повече от 30 kg. Забранява се използването на торби.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени сортове грозде

8 000 килограма грозде от хектар

2. Бели сортове грозде

9 000 килограма грозде от хектар

3. Сортове за пенливи вина

12 000 килограма грозде от хектар

4. Сортове червено грозде, различни от Tempranillo, в подрайона Contraviesa-Alpujarra

6 000 килограма грозде от хектар

5. Сорт Tempranillo в подрайона Contraviesa-Alpujarra

7 000 килограма грозде от хектар

6. Сортове бяло грозде в подрайона Contraviesa-Alpujarra

8 000 килограма грозде от хектар

7. Грозде, предназначено за пенливи вина, от подрайона Contraviesa-Alpujarra

12 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район за производството на грозде, както и за производството и стареенето на вината, обхванати от наименованието за произход „Granada“, включва всички общини на провинция Гранада, които понастоящем са следните: Agrón, Alamedilla, Albolote, Albondón, Albuñán, Albuñol, Albuñuelas, Aldeire, Alfacar, Algarinejo, Alhama de Granada, Alhendín, Alicún de Ortega, Almegíjar, Almuñécar, Alpujarra de la Sierra, Alquife, Arenas del Rey, Armilla, Atarfe, Baza, Beas de Granada, Beas de Guadix, Benalúa, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Bérchules, Bubión, Busquístar, Cacín, Cádiar, Cájar, La Calahorra, Calicasas, Campotéjar, Caniles, Cáñar, Capileira, Carataunas, Cástaras, Castilléjar, Castril, Cenes de la Vega, Chauchina, Chimeneas, Churriana de la Vega, Cijuela, Cogollos de Guadix, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Cúllar Vega, Darro, Dehesas de Guadix, Dehesas Viejas, Deifontes, Diezma, Dílar, Dólar, Domingo Pérez de Granada, Dudar, Dúrcal, Escúzar, Ferreira, Fonelas, Fornes, Freila, Fuente Vaqueros, Las Gabias, Galera, Gobernador, Gójar, Gor, Gorafe, Granada, Guadahortuna, Guadix, Los Guájares, Gualchos, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huélago, Huéneja, Huéscar, Huétor Santillán, Huétor-Tajar, Huétor Vega, Íllora, Itrabo, Iznalloz, Játar, Jayena, Jerez del Marquesado, Jete, Jun, Juviles, Lachar, Lanjarón, Lanteira, Lecrín, Lentegí, Lobras, Loja, Lugros, Lujar, La Malahá, Maracena, Marchal, Moclín, Molvízar, Monachil, Montefrío, Montejícar, Montillana, Moraleda de Zafayona, Moreda, Morelábor, Motril, Murtas, Nevada, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Orce, Órgiva, Otívar, Otura (Villa de), El Padul, Pampaneira, Pedro Martínez, Peligros, La Peza, El Pinar, Pinar, Pinos Genil, Pinos Puente, Polícar, Polopos, Pórtugos, Puebla de Don Fadrique, Pulianas, Purullena, Quéntar, Rubite, Salar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, Soportújar, Sorvilán, La Taha, Torre-Cardela, Torvizcón, Torrenueva Costa, Trevélez, Turón, Ugíjar, Valderrubio, El Valle, Valle del Zalabí, Valor, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Villanueva de las Torres, Villanueva Mesía, Víznar, Zafarraya, Zagra, La Zubia и Zújar.

В рамките на района на производство на вината, защитени с наименованието за произход „Granada“, три подрайона се отличават със своята еднородна географска среда и традиционно се наричат по следния начин:

— „Geoparque-Norte“, включващ общините Albuñán, Aldeire, Alicún de Ortega, Alamedilla, Alquife, Baza, Beas de Guadix, Benalúa, Benamaurel, Caniles, Castilléjar, Castril, Cogollos de Guadix, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cuevas del Campo, Cúllar, Darro, Dehesas de Guadix, Diezma, Dólar, Ferreira, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gor, Gorafe, Guadix, Huélago, Huéneja, Huéscar, Jérez del Marquesado, La Calahorra, Lanteira, Lugros, Marchal, Morelabor, Orce, Pedro Martínez, La Peza, Polícar, Puebla de Don Fadrique, Purullena, Valle del Zalabí, Villanueva de las Torres и Zújar;

— „Poniente“, включващ общините Albolote, Albuñuelas, Alfacar, Alhama de Granada, Alhendín, Almuñécar, Arenas del Rey, Atarfe, Beas de Granada, Cájar, Cenes de la Vega, Cogollos Vega, Cúllar Vega, Deifontes, Dílar, Dúdar, Dúrcal, Las Gabias, Gójar, Granada, Los Guájares, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huétor Santillán, Huétor Vega, Itrabo, Jayena, Jete, Lecrín, Lentegí, Molvízar, Monachil, Motril, Nigüelas, Nívar, Ogíjares, Otívar, Otura, El Padul, Peligros, El Pinar, Pinos Genil, Pulianas, Quéntar, Salobreña, Santa Cruz del Comercio, Santa Fe, El Valle, Vegas del Genil, Vélez de Benaudalla, Ventas de Huelma, Villamena, Víznar и La Zubia;

— „Contraviesa-Alpujarra“, включващ общините Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón и Ugíjar.

7. **Винен(и) сорт(ове) грозде**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO — VIURA

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO

PARDINA — JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

ROME

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO — BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. **Описание на връзката или връзките**

Лозарството се развива от дълбока древност, има археологически останки в Molvízar — римска вила с винарна. Традиции във винопроизводството с исторически сведения от края на XIX в. 50 % от площта е разположена на над 1 000 m надморска височина, което в комбинация с разликите между максималните и минималните температури през деня, вариращи от 39 °C до — 4 °C, оказва положително въздействие върху качеството на гроздето. Средното годишно количество на валежите е 450 мм със средно 70 дъждовни дни. Почвата е кафява варовита почва, с ниско съдържание на органични вещества, фосфор и азот. Всички тези фактори определят основните характеристики на тези вина, описани в продуктовата спецификация.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Виното може да се транспортира в насипно състояние само между регистрирани винарски изби. Защитените вина трябва да бъдат опаковани във винарски изби, вписани в регистъра. Това изискване е необходимо, за да се гарантира органолептичното им качество, тъй като сетивните качества на наливното вино може лесно да се променят по време на транспортиране или ако то е изложено на неблагоприятни условия във винарни извън определения район.

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Защитеното наименование „Granada“ трябва да фигурира на видно място наред най-малко с останалите задължителни указания и във формат, предвидени в приложимото законодателство. В случая на вино, произведено от презряло грозде, трябва да се добавят думите „naturalmente dulce“ или „vendimia tarde“.

Винata трябва да имат гаранционни печати, номерирани етикети или сертификационни етикети, издадени от Регулаторния съвет.

За вината може да се използва едно от наименованията „Geoparque-Norte“, „Poniente“ или „Contraviesa-Alpujarra“, при условие че отговарят на специфичните характеристики, посочени в продуктовата спецификация за този подрайон.

Незадължителни данни: „Andalucía“.

За да се използва обозначението „Fermentado en Barrica“, виното трябва да е ферментирало в продължение на най-малко 3 месеца в дъбови бурета с максимална вместимост от 600 литра.

За да се използва обозначението „Barrica“ или „Roble“, виното трябва да се съхранява в дъбови бурета с максимална вместимост от 600 литра в продължение на най-малко 3 месеца.

За да се използва обозначението „Premium“ за пенливите вина, трябва да има период от най-малко 12 месеца между тиража и дегоржажа.

За да се използва обозначението „Reserva“ за пенливите вина, трябва да има период от най-малко 18 месеца между тиража и дегоржажа.

Обозначението „Nuevo“ може да се използва за непенливи вина от годината, в която е било събрано гроздето, при условие че са били бутилирани и етикетирани преди 1 март на годината след годината, в която е било събрано гроздето.

Обозначението „Joven“ може да се използва за непенливи вина, произведени през същата лозарска година, в която са етикетирани.

Обозначенията „Naturalmente Dulce“ или „Vendimia tardía“ могат да бъдат използвани за вина, произведени от презряло грозде, които отговарят на другите изисквания, предвидени в съответното законодателство.

Обозначенията „Cosecha“, „añada“, „vendimia“ или други еквиваленти се прилагат изключително за вина, при които най-малко 85 % от гроздето, използвано за производството им, е било събрано през посочената година. Това е задължително при етикетирането на тихите непенливи вина.

Наименованието на даден сорт грозде може да се използва, ако най-малко 85 % от гроздето, използвано за производството на виното, е от този сорт. Наименованията на два сорта може да се използват, ако виното е произведено изцяло от тези сортове, като те трябва да бъдат изброени в низходящ ред по отношение на количеството.

Връзка към продуктовата спецификация

https://lajunta.es/54h8t