C/2025/954

7.2.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/954)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Granada“

PDO-ES-A1475-AM04

Datum oznámení: 18.11.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Vylepšení textu o označování

Popis:

Text o označování se vylepšuje tak, aby v něm bylo stanoveno, že na etiketách lahvovaných vín musí být zřetelně uveden chráněný název „Granada“, a to způsobem a přinejmenším s dalšími povinnými údaji, které stanoví příslušné právní předpisy. V případě vín z přezrálých hroznů musí na etiketě figurovat slova „naturalmente dulce“ (přírodně sladké) nebo „vendimia tardía“ (pozdní sklizeň).

Změna se týká oddílu H.2 „Zvláštní pravidla pro označování a balení“ specifikace a bodu 9 „Další základní podmínky“ jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností podle čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Cílem je zabránit mylným interpretacím.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

   Granada

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno
   4. Šumivé víno
   5. Jakostní šumivé víno
   16. Víno z přezrálých hroznů

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

3.1 *Kód KN*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Bílá a růžová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílé víno: Vzhled: Víno musí být vizuálně čisté a průzračné, barva od zelenožluté po jantarově žlutou, s celou škálou žlutých odstínů v závislosti na způsobu výroby. Vůně: Aromata jsou svěží a příjemná, nebo rozvinutější v závislosti na způsobu výroby. Chuť: Musí být lahodná a bez vad.

Růžové víno: Vzhled: Víno musí být čisté a barva přechází od světle růžové po světle červenou, s celou škálou tónů, které růžové víno umožňuje, v závislosti na způsobu výroby. Vůně: Aromata jsou svěží a příjemná, nebo rozvinutější v závislosti na způsobu výroby. Chuť: Musí být lahodná a bez vad.

* Minimální skutečný obsah alkoholu bílých vín z podoblasti Contraviesa-Alpujarra: 11 % objemových.

* Minimální skutečný obsah alkoholu růžových vín z podoblasti Contraviesa-Alpujarra: 12 % objemových.

* Minimální celková kyselost (v gramech kyseliny vinné na litr) pro podoblast Contraviesa-Alpujarra činí 4,5 g/l (60,00 mEq/l).

* Maximální obsah těkavých kyselin 0,05 g/l (0,833 mEq/l) za každý stupeň alkoholu u vín mladších než jeden rok. U vín starších než jeden rok nesmí hodnota překročit 1 g/l (1,66 mEq/l) do 10 % objemových s tím, že tato hodnota se zvyšuje o 0,06 g/l (1,00 mEq/l) za každý stupeň alkoholu nad 10 % objemových.

* Oxid siřičitý: U vín obsahujících < 5 g/l cukrů je maximální celkový obsah oxidu siřičitého 160 mg/l, u vín obsahujících ≥ 5 g/l cukrů je maximální celkový obsah oxidu siřičitého 200 mg/l.

* Neuvedené mezní hodnoty se řídí platnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: Víno musí být čisté a průzračné, barva od červené s fialovými tóny po červenou s mahagonovými tóny. Vůně: Musí mít čistá a příjemná aromata bez vad. Chuť: Začátek i vývoj chuti je lahodný a bez vad.

* Minimální skutečný obsah alkoholu v podoblasti Contraviesa-Alpujarra: 13 % objemových a maximální skutečný obsah alkoholu 16 % objemových.

* Minimální celková kyselost (v gramech kyseliny vinné na litr) pro podoblast Contraviesa-Alpujarra činí 4,5 g/l (60,00 mEq/l).

* Maximální obsah těkavých kyselin 0,05 g/l (0,833 mEq/l) za každý stupeň alkoholu u vín mladších než jeden rok. U vín starších než jeden rok nesmí hodnota překročit 1 g/l (1,66 mEq/l) do 10 % objemových s tím, že tato hodnota se zvyšuje o 0,06 g/l (1,00 mEq/l) za každý stupeň alkoholu nad 10 % objemových.

* U vín obsahujících < 5 g/l cukrů je maximální celkový obsah oxidu siřičitého 150 mg/l, u vín obsahujících ≥ 5 g/l cukrů je maximální celkový obsah oxidu siřičitého 200 mg/l.

* Neuvedené mezní hodnoty se řídí platnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *Bílá a růžová vína z přezrálých hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: Víno musí být čisté a průzračné, u růžových vín barva přechází od světle růžové po světle červenou, s celou škálou tónů, které růžové víno umožňuje, s možností mahagonových/cihlových tónů, a u bílých vín může barva přecházet od zlatožluté po jantarově žlutou, v závislosti na způsobu výroby. Vůně: Bez vad. Chuť: Lahodná a bez vad.

* Maximální skutečný obsah alkoholu: 16 % objemových.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 200 mg/l při obsahu zbytkového cukru < 5 g/l; 250 mg/l při obsahu zbytkového cukru ≥ 5 g/l.

* Neuvedené mezní hodnoty se řídí platnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 13

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *Červená vína z přezrálých hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: Víno musí být čisté a průzračné, barva přechází od třešňově červené s možností granátových odstínů až po červenou s mahagonovými/cihlovými odstíny. Vůně: Bez vad. Chuť: Lahodná a bez vad.

* Maximální skutečný obsah alkoholu: 16 % objemových.

* Maximální obsah oxidu siřičitého: 150 mg/l při obsahu zbytkového cukru < 5 g/l; 200 mg/l při obsahu zbytkového cukru ≥ 5 g/l.

* Neuvedené mezní hodnoty se řídí platnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 13

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Šumivá vína a jakostní šumivá vína (bílá a růžová)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: Víno musí být vizuálně čisté a průzračné, u bílých vín přechází barva od zelenožluté po jantarově žlutou, s celou škálou žlutých odstínů v závislosti na způsobu výroby, a u růžových vín od světle růžové po světle červenou, s celou škálou odstínů, které růžové víno umožňuje, v závislosti na způsobu výroby. Vůně: Aromata jsou svěží a příjemná, nebo rozvinutější v závislosti na způsobu výroby. Chuť: V chuti musí být víno lahodné a bez vad. Kromě toho musí mít charakteristické organoleptické vlastnosti, zejména pokud jde o uvolňování pěny a její perzistenci, zářivost, barvu, vůni a chuť.

* V podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ činí minimální celková kyselost (v kyselině vinné) 5,5 g/l (73,33 mEq/l).

* Neuvedené mezní hodnoty se řídí platnou legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10,83

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 160

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

Podíl moštových odrůd podle druhu vína: Růžové víno: min. 25 % modrých hroznů.

Vlastnosti hroznů: Minimální přirozený obsah alkoholu: 10 % objemových u bílých hroznů, 11 % objemových u modrých hroznů a 9 % objemových u hroznů určených pro šumivá vína.

U jakostního šumivého vína se používají některé z těchto odrůd: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal a Viognier. V podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ se šumivá vína vyrábějí výhradně z některých zavedených odrůd: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay a Pinot Noir, přičemž nejméně 70 % hroznů použitých pro jejich výrobu musí pocházet z odrůdy Vigiriego (Vigiriega).

Šumivé víno se získává „tradiční metodou“, druhotné kvašení v láhvi, doba zrání mezi tiráží a degorzáží nejméně devět měsíců.

Tlak při extrakci moštu a jeho oddělování od matolin, konečný výnos nejvýše 70 litrů vína na 100 kg sklizených hroznů. U vína z podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ nesmí konečný výnos překročit 65 litrů vína na 100 kilogramů sklizených hroznů.

Jsou zakázány vysokorychlostní odstředivé odstopkovače či drtiče nebo kontinuální lisy. Výroba a skladování v nádržích nebo nádobách, které zaručují zdravotní nezávadnost a kvalitu vína.

Relevantní omezení, pokud jde o vinifikaci

Zákazy

— Používání frakcí vína získaných nevhodným tlakem u chráněných vín.

— Používání kusů dubového dřeva v podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ při výrobě a zrání, včetně kvašení čerstvých hroznů a hroznového moštu, jakož i při skladování.

— V podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ přidávání expedičního likéru a enologické postupy okyselování a odbarvování v kterékoli fázi výroby.

Pěstební praxe

Hustota výsadby minimálně 1 500 keřů/ha. Tvarování keřů: Gobelet a jeho varianty, nebo vedení na opěrné konstrukci. V podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ nejsou povoleny smíšené výsadby, které neumožňují oddělenou sklizeň hroznů podle odrůd. Zavlažování je povoleno za podmínek uvedených ve specifikaci. Sklizeň zdravých hroznů. Podoblast „Contraviesa-Alpujarra“: přeprava hroznů v nepropustných, pevných, otevřených a snadno čistitelných nádobách, jejichž plná hmotnost nepřesahuje 30 kg. Používání pytlů je zakázáno.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Modré odrůdy

8 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Bílé odrůdy

9 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Odrůdy pro šumivá vína

12 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Modré odrůdy, kromě odrůdy Tempranillo, v podoblasti Contraviesa-Alpujarra

6 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Odrůda Tempranillo v podoblasti Contraviesa-Alpujarra

7 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Bílé odrůdy v podoblasti Contraviesa-Alpujarra

8 000 kilogramů hroznů na hektar

7. Hrozny určené pro šumivá vína z podoblasti Contraviesa-Alpujarra

12 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro produkci hroznů a výrobu a zrání vín chráněných označením původu „Granada“ zahrnuje všechny obce provincie Granada, kterými v současné době jsou: 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, Zújar.

V oblasti produkce vín chráněných označením původu „Granada“ se rozlišují následující podoblasti, které se vyznačují homogenním zeměpisným prostředím a jsou tradičně označovány takto:

— „Geoparque-Norte“, do které patří obce 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 a Zújar,

— „Poniente“, do které patří obce 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 a La Zubia,

— „Contraviesa-Alpujarra“, do které patří obce Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón a Ugíjar.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Pěstování vinné révy od nepaměti, archeologické pozůstatky v obci Molvízar, římská vila s lisem na víno. Vinařská tradice s historickým odkazem od konce 19. století. Na 50 % vinic se nachází výše než 1 000 metrů nad mořem, což má spolu s rozdílem mezi maximálními a minimálními denními teplotami, kdy absolutní maxima dosahují 39 °C a minima –4 °C, pozitivní vliv na kvalitu hroznů. Průměrné roční srážky 450 mm s průměrným počtem 70 deštivých dnů. Vápenatá hnědá půda chudá na organické látky, fosfor a dusík. Všechny tyto faktory určují základní vlastnosti těchto vín, které jsou popsány ve specifikaci.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Přeprava nebaleného vína je povolena pouze mezi registrovanými vinařstvími. Stáčení chráněných vín musí povinně probíhat ve vinařstvích zapsaných v registru. Tento požadavek je nezbytný pro zaručení organoleptické kvality, protože u nebaleného vína by mohlo během přepravy nebo při vystavení nepříznivým podmínkám ve vinařstvích mimo vymezenou oblast snadno dojít ke změně jeho senzorických rysů.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování musí být zřetelně uveden chráněný název „Granada“, a to způsobem a přinejmenším s dalšími povinnými údaji, které stanoví příslušné právní předpisy. V případě vín z přezrálých hroznů musí v označení figurovat slova „naturalmente dulce“ (přírodně sladké) nebo „vendimia tardía“ (pozdní sklizeň).

Vína musí být opatřena záručními pečetěmi a číslovanými předními anebo zadními etiketami vydanými regulační radou.

Výraz Geoparque-Norte, Poniente nebo Contraviesa-Alpujarra lze použít pro vína, která splňují zvláštní požadavky stanovené ve specifikaci pro danou podoblast.

Nepovinné označení: „Andalucía“.

Aby bylo možné u vína používat následující výrazy, musí být splněny uvedené podmínky: „Fermentado en Barrica“: víno musí kvasit v dubových sudech o maximálním objemu 600 litrů, přičemž v sudu musí zůstat nejméně tři měsíce.

„Barrica“ nebo „Roble“: víno musí zůstat v dubových sudech o maximálním objemu 600 litrů po dobu nejméně tří měsíců.

„Premium“: u šumivých vín, nejméně dvanáct měsíců mezi tiráží a degorzáží.

„Reserva“: u šumivých vín, nejméně osmnáct měsíců mezi tiráží a degorzáží.

„Nuevo“: u nešumivých vín z roku sklizně hroznů, pokud jsou stočena do lahví a označena etiketou před 1. březnem roku následujícího po roce sklizně.

„Joven“: u nešumivých vín, která byla získána a označena etiketou ve stejném vinařském roce.

„Naturalmente Dulce“ nebo „Vendimia tardía“: u vín z přezrálých hroznů, která splňují další podmínky požadované příslušnými právními předpisy.

„Cosecha“, „añada“, „vendimia“ nebo jiné rovnocenné výrazy: používají se výhradně u vín, která byla nejméně z 85 % vyrobena z hroznů sklizených ve vyznačeném roce. Jedná se o povinný údaj na etiketách tichých, nešumivých vín.

Název moštové odrůdy, pokud tato odrůda tvoří alespoň 85 % vína, a názvy dvou odrůd, pokud je víno vyrobeno výhradně z těchto dvou odrůd, v sestupném pořadí podle množstevního podílu.

Odkaz na specifikaci

https://lajunta.es/54h8t