C/2025/954

7.2.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/954)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Granada«

PDO-ES-A1475-AM04

Meddelelsesdato: 18. november 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Forbedret ordlyd med hensyn til mærkningen

Beskrivelse:

Ordlyden er blevet forbedret for at angive, at den beskyttede betegnelse »Granada«, i den form og med som minimum de andre obligatoriske angivelser, der er fastsat i gældende lovgivning, skal have en fremtrædende plads på de aftappede vines etiketter. Hvis der er tale om vin af overmodne druer, skal ordene »naturalmente dulce« [naturligt sød] eller »vendimia tarde« [sen høst] medtages.

Ændringen berører afsnit H.2 i produktspecifikationen, »Særlige regler for mærkning og emballering«, og punkt 9 i enhedsdokumentet, »Andre vigtige betingelser«.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er omhandlet i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse:

For at undgå fejlfortolkning.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

   Granada

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

   4. Mousserende vin

   5. Mousserende kvalitetsvin

   16. Vin af overmodne druer

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Hvidvin og rosévin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine: Udseende: Vinen skal have et rent og klart udseende, der spænder fra grøngul til ravgul og omfatter alle gule farvenuancer afhængigt af produktionstypen. Aroma: Aromaerne vil variere fra friske og behagelige til mere udviklede, afhængigt af produktionstypen. Smag: Den skal være aromatisk og fri for fejl.

Rosévine: Udseende: Vinen skal være ren og spænde fra meget svagt lyserød til lyserød og omfatte hele det udvalg af toner, som en rosé tillader, afhængigt af produktionstypen. Aroma: Aromaerne vil variere fra friske og behagelige til mere udviklede, afhængigt af produktionstypen. Smag: Den skal være aromatisk og fri for fejl.

* Det minimale virkelige alkoholindhold i hvidvinene fra underområdet Contraviesa-Alpujarra: 11 % vol.

* Det minimale virkelige alkoholindhold i rosévinene fra underområdet Contraviesa-Alpujarra: 12 % vol.

* Det totale minimumssyreindhold (i gram pr. liter udtrykt i vinsyre) for underområdet Contraviesa-Alpujarra er 4,5 g/l (60,00 milliækvivalenter/l).

* Maksimalt indhold af flygtig syre på 0,05 g/l (0,833 milliækvivalenter/l) og virkeligt alkoholindhold i vine, der er under 1 år gamle. Vine over 1 år må ikke overstige 1 g/l (1,66 milliækvivalenter/l) op til 10 % vol., forhøjet med 0,06 g/l (1,00 milliækvivalenter/l) for hver alkoholgrad på over 10 % vol.

* Svovldioxid: For vin med et sukkerindhold på < 5 g/l er det maksimale totale svovldioxidindhold 160 mg/l, mens det maksimale totale svovldioxidindhold ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l er 200 mg/l.

* Hvis der ikke er fastsat nogen begrænsninger, skal de gældende fællesskabsbestemmelser overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 10

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Vinen skal være ren og klar, fra rød med violette toner til mahognirøde toner. Aroma: Den har dristige og behagelige aromaer uden fejl. Smag: Ved første indtryk, og efterhånden som smagen udvikler sig i munden, er den aromatisk og fri for fejl.

* Minimalt virkeligt alkoholindhold i underområdet Contraviesa-Alpujarra: 13 % vol. og et virkeligt alkoholindhold på højst 16 % vol.

* Det totale minimumssyreindhold (i gram pr. liter udtrykt i vinsyre) for underområdet Contraviesa-Alpujarra er 4,5 g/l (60,00 milliækvivalenter/l).

* Et maksimalt indhold af flygtig syre på 0,05 g/l (0,833 milliækvivalenter/l) pr. virkeligt alkoholindhold i vin under 1 år. Vine over 1 år må ikke overstige 1 g/l (1,66 milliækvivalenter/l) op til 10 % vol., forhøjet med 0,06 g/l (1,00 milliækvivalenter/l) for hver alkoholgrad på over 10 % vol.

* I vin med et sukkerindhold på < 5 g/l er det maksimale totale svovldioxidindhold 150 mg/l, mens det maksimale totale svovldioxidindhold ved et sukkerindhold på ≥ 5 g/l er 200 mg/l.

* Hvis der ikke er fastsat nogen begrænsninger, skal de gældende fællesskabsbestemmelser overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *Hvidvin og rosévin af overmodne druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Vinen skal være ren og klar, idet rosévinene spænder fra meget svagt lyserøde til lyserøde, der omfatter alle de toner, som en rosé tillader, og muligvis med mahogni- og teglrøde toner. Hvidvinene kan variere fra gyldengul til ravgul afhængigt af produktionstypen. Aroma: Fri for fejl. Smag: Smagsrig og fri for fejl.

* Totalt maksimumsalkoholindhold: 16 % vol.

* Maksimalt svovlindhold: 200 mg/l, hvis restsukkerindholdet er < 5 g/l; 250 mg/l, hvis restsukkerindholdet er ≥ 5 g/l.

* Hvis der ikke er fastsat nogen begrænsninger, skal de gældende fællesskabsbestemmelser overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 13

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *Rødvine fremstillet af overmodne druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Vinen skal være ren og klar med en farve, der spænder fra kirsebærrød med eventuelle granattoner til rød med mahogni- og teglrøde toner. Aroma: Fri for fejl. Smag: Smagsrig og fri for fejl.

* Totalt maksimumsalkoholindhold: 16 % vol.

* Maksimalt svovlindhold: 150 mg/l, hvis restsukkerindholdet er < 5 g/l; 200 mg/l, hvis restsukkerindholdet er ≥ 5 g/l.

* Hvis der ikke er fastsat nogen begrænsninger, skal de gældende fællesskabsbestemmelser overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 13

— Minimalt totalt syreindhold: –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. *Mousserende vin og mousserende kvalitetsvin (hvidvin og rosé)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udseende: Vinene skal have et rent og klart udseende, idet hvidvinene spænder fra grøngul til ravgul og omfatter alle gule farvenuancer afhængigt af produktionstypen. Rosévinene spænder fra meget svagt lyserøde til lyserød og omfatter hele det udvalg af toner, som en rosé tillader, afhængigt af produktionstypen. Aroma: Aromaerne vil variere fra friske og behagelige til mere udviklede, afhængigt af produktionstypen. Smag: Smagen skal være aromatisk og fri for fejl. Vinene skal også have de organoleptiske egenskaber, der er særlige for dem, navnlig hvad angår udseendet af skum, der skal have en bestemt varighed, og deres glans, farve, aroma og smag.

* I underområdet »Contraviesa-Alpujarra« er det totale minimumssyreindhold (udtrykt i vinsyre) 5,5 g/l (73,33 milliækvivalenter/l).

* Hvis der ikke er fastsat nogen begrænsninger, skal de gældende fællesskabsbestemmelser overholdes.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 10,83

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 160

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Andel af druesorter efter vintype: Rosévine: mindst 25 % røde druer.

Druernes karakteristika: naturligt minimumsalkoholindhold: 10 % vol. for hvide druer, 11 % vol. for røde druer og 9 % vol. for druer bestemt til mousserende vin.

Til mousserende kvalitetsvine anvendes nogle af følgende sorter: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal og Viognier. I underområdet »Contraviesa-Alpujarra« må de mousserende vine udelukkende fremstilles af en af de etablerede sorter: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay og Pinot Noir, idet mindst 70 % af de anvendte druer er af sorten Vigiriego (Vigiriega).

De mousserende vine fremstilles efter den »traditionelle metode«, der indebærer en ny gæring på flasken og en lagringsperiode på mindst 9 måneder mellem tirage og degorgering.

Presningen udvinder vinen og adskiller den fra presseresterne, og det endelige udbytte må ikke overstige 70 liter vin pr. 100 kg høstede druer. I underområdet »Contraviesa-Alpujarra« må det endelige udbytte ikke overstige 65 liter vin pr. 100 kg høstede druer.

Det er forbudt at anvende højhastighedscentrifugalstængelfjernere, knusere eller kontinuerlige vinpresser. Vinen skal fremstilles og opbevares i tanke eller beholdere, der garanterer vinens sundhed og kvalitet.

Restriktioner for vinfremstilling

Følgende er forbudt:

— anvendelse af fraktioner af vin fremstillet ved ukorrekt presning i beskyttede vine

— anvendelse af egetræsflis i underområdet »Contraviesa-Alpujarra« i produktions- og lagringsprocessen, herunder ved gæring af friske druer og druemost, og under oplagring

— tilføjelse af ekspeditionslikør og ønologiske fremgangsmåder til syrning og affarvning på alle produktionsstadier i underområdet »Contraviesa-Alpujarra«.

Dyrkningsmetode

Minimumsplantetæthed: 1 500 vinstokke pr. ha. Vinstokkene dyrkes og beskæres ved hjælp af gobeletbeskæring eller en af dens varianter, eller de er opbundet i et espalier. I underområdet »Contraviesa-Alpujarra« er blandede beplantninger, der ikke gør det muligt at sortere høsten ud fra sort, ikke tilladt. Kunstvanding er tilladt på de betingelser, der er fastsat i produktspecifikationen. Der høstes kun sunde druer. I underområdet »Contraviesa-Alpujarra« transporteres druerne i uigennemtrængelige, faste, åbne beholdere, der er lette at rengøre, og som ikke vejer over 30 kg. Det er forbudt at anvende poser.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Røde druesorter

8 000 kg druer pr. hektar

2. Hvide druesorter

9 000 kg druer pr. hektar

3. Druesorter til mousserende vin

12 000 kg druer pr. hektar

4. Andre røde druesorter end Tempranillo i underområdet Contraviesa-Alpujarra

6 000 kg druer pr. hektar

5. Sorten Tempranillo i underområdet Contraviesa-Alpujarra

7 000 kg druer pr. hektar

6. Hvide sorter i underområdet Contraviesa-Alpujarra

8 000 kg druer pr. hektar

7. Druer bestemt til mousserende vin fra underområdet Contraviesa-Alpujarra

12 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede område for drueproduktion og produktion og lagring af vine, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »Granada«, omfatter alle kommunerne i provinsen Granada, som i øjeblikket er de følgende: 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 og Zújar.

Inden for produktionsområdet for de vine, der er beskyttet af oprindelsesbetegnelsen »Granada«, adskiller tre underområder sig ved deres homogene geografiske miljø og betegnes traditionelt som følger:

— »Geoparque-Norte«, der består af kommunerne 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 og Zújar

— »Poniente«, der består af kommunerne 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 og La Zubia

— »Contraviesa-Alpujarra«, der består af kommunerne Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón og Ugíjar.

7. **Druesort(er)**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Vindyrkning siden oldtiden, arkæologiske rester af Molvízar, romersk villa med vingård. Tradition for vinfremstilling med historiske referencer, der går tilbage til slutningen af det 19. århundrede. 50 % af overfladearealet er over 1 000 m over havets overflade, hvilket sammen med udsvingene mellem maksimums- og minimumstemperaturer i løbet af dagen, fra helt op til 39 °C til helt ned til -4 °C, har en positiv indvirkning på druernes kvalitet. Gennemsnitlig årlig nedbør på 450 mm med 70 regndage i gennemsnit. Kalkholdig brun jord med lavt indhold af organisk materiale, fosfor og kvælstof. Alle disse faktorer er bestemmende for disse vines grundlæggende egenskaber som beskrevet i produktspecifikationen.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vin må kun transporteres uaftappet mellem registrerede vingårde. De beskyttede vine skal emballeres på vingårde, der er opført i registret. Dette krav er nødvendigt for at sikre deres organoleptiske kvalitet, da de sensoriske kvaliteter af uaftappet vin let kan ændres under transporten, eller hvis de udsættes for ugunstige forhold på vingårde uden for det afgrænsede område.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den beskyttede betegnelse »Granada« skal i den form og med som minimum de andre obligatoriske angivelser, der er fastsat i gældende lovgivning, have en fremtrædende plads. Hvis der er tale om vin af overmodne druer, skal ordene »naturalmente dulce« eller »vendimia tarde« medtages.

Vin forsynet med garantisegl, nummererede etiketter eller certificeringsmærker udstedt af kontrolorganet.

En af benævnelserne »Geoparque-Norte«, »Poniente« eller »Contraviesa-Alpujarra« kan anvendes på vine, forudsat at de opfylder de særlige kendetegn, der er fastsat i produktspecifikationen for det pågældende underområde.

Fakultativ angivelse: »Andalucía«.

For at kunne anvende benævnelsen »Fermentado en Barrica« skal vinen gæres i egetræsfade med en kapacitet på højst 600 liter i mindst 3 måneder.

For at kunne anvende benævnelsen »Barrica« eller »Roble« skal vinen opbevares i egetræsfade med en kapacitet på højst 600 liter i mindst 3 måneder.

For at kunne anvende benævnelsen »Premium« på mousserende vine skal der være en periode på mindst 12 måneder mellem tirage og degorgering.

For at kunne anvende benævnelsen »Reserva« på mousserende vine skal der være en periode på mindst 18 måneder mellem tirage og degorgering.

Benævnelsen »Nuevo« kan anvendes for ikke-mousserende vine fra det år, hvor druerne blev høstet, forudsat at de blev aftappet og mærket inden den 1. marts i året efter det år, hvor druerne blev høstet.

Benævnelsen »Joven« kan anvendes for ikke-mousserende vine, der fremstilles og mærkes i samme produktionsår.

Benævnelserne »Naturalmente Dulce« eller »Vendimia tardía« kan anvendes for vine fremstillet af overmodne druer, der opfylder de øvrige krav i den relevante lovgivning.

Benævnelserne »Cosecha«, »añada«, »vendimia« eller tilsvarende gælder udelukkende for vine, hvor mindst 85 % af de druer, der er anvendt til fremstilling heraf, er høstet i det nævnte år. Dette er obligatorisk ved mærkning af ikke-mousserende vine.

Navnet på en druesort kan anvendes, hvis mindst 85 % af de druer, der anvendes til fremstilling af vinen, er af denne sort. Navnene på to sorter kan anvendes, hvis vinen udelukkende er fremstillet af disse sorter, og de skal angives i faldende orden efter mængde.

Link til produktspecifikationen

https://lajunta.es/54h8t