C/2025/954

7.2.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/954)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Granada“

PDO-ES-A1475-AM04

Datum der Mitteilung: 18.11.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Verbesserung des Wortlauts zur Kennzeichnung

Beschreibung:

Der Wortlaut wurde dahin gehend verbessert, dass deutlich wird, dass der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Granada“ auf den Etiketten der Weinflaschen deutlich sichtbar sein muss, und zwar in der Form und mit den Angaben, die in den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschriebenen sind. Die Angaben „naturalmente dulce“ oder „vendimia tardía“ werden als verpflichtende Angaben für Weine aus überreifen Trauben aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Buchstabe H.2. „Besondere Kennzeichnungs- und Verpackungsvorschriften“ der Produktspezifikation und Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Diese Änderungen werden vorgenommen, um Fehlinterpretationen zu vermeiden.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Granada

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   4. Schaumwein

   5. Qualitätsschaumwein

   16. Wein aus überreifen Trauben

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)*

22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißweine und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Weißwein: Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein, mit einer Farbe, die von grünlich gelb bis bernsteingelb reicht und je nach Herstellungsart die gesamte Bandbreite an Gelbtönen umfassen kann. Geruch: Die Aromen reichen je nach Herstellungsart von frischen und angenehmen bis hin zu stärker entwickelten Aromen. Geschmack: Der Wein muss geschmackvoll und frei von Fehlern sein.

Roséwein: Aussehen: Der Wein muss sauber sein, mit einer Farbe, die von einem sehr blassen Rosa bis zu hellrot reicht und je nach Herstellungsart die gesamte Bandbreite der für einen Rosé möglichen Farbtöne umfassen kann. Geruch: Die Aromen reichen je nach Herstellungsart von frischen und angenehmen bis hin zu stärker entwickelten Aromen. Geschmack: Der Wein muss geschmackvoll und frei von Fehlern sein.

* Minimaler vorhandener Alkoholgehalt der Weißweine aus dem Untergebiet Contraviesa-Alpujarra: 11 % vol

* Minimaler vorhandener Alkoholgehalt der Roséweine aus dem Untergebiet Contraviesa-Alpujarra: 12 % vol

* Mindestgesamtsäure (in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure) für das Untergebiet Contraviesa-Alpujarra: 4,5 g/l (60,00 Milliäquivalent pro Liter).

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 0,05 g/l (0,833 Milliäquivalent pro Liter) je Volumenprozent vorhandener Alkohol in Weinen, die weniger als ein Jahr alt sind. Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen bis zu einem Alkoholgehalt von 10 % vol nicht mehr als 1 g/l (1,66 Milliäquivalent pro Liter) enthalten und weitere 0,06 g/l (1,00 Milliäquivalent pro Liter) je Volumenprozent Alkohol über 10 % vol.

* Schwefeldioxid: Bei Wein mit einem Zuckergehalt von < 5 g/l beträgt der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 160 mg/l, bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l beträgt der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 200 mg/l.

* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

2. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein, mit einer Farbe, die von rot mit violetten Tönen bis zu rot mit mahagonifarbenen Tönen reicht. Geruch: Der Wein hat reintönige und angenehme Aromen und ist frei von Fehlern. Geschmack: Im Auftakt und bei der Entwicklung im Mund ist der Wein geschmackvoll und frei von Fehlern.

* Minimaler vorhandener Alkoholgehalt im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra: 13 % vol; maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 16 % vol.

* Mindestgesamtsäure (in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure) für das Untergebiet Contraviesa-Alpujarra: 4,5 g/l (60,00 Milliäquivalent pro Liter).

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 0,05 g/l (0,833 Milliäquivalent pro Liter) je Volumenprozent vorhandener Alkohol in Weinen, die weniger als ein Jahr alt sind. Weine, die älter als ein Jahr sind, dürfen bis zu einem Alkoholgehalt von 10 % vol nicht mehr als 1 g/l (1,66 Milliäquivalent pro Liter) enthalten und weitere 0,06 g/l (1,00 Milliäquivalent pro Liter) je Volumenprozent Alkohol über 10 % vol.

* Bei Wein mit einem Zuckergehalt von < 5 g/l beträgt der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 150 mg/l, bei einem Zuckergehalt von ≥ 5 g/l beträgt der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 200 mg/l.

* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

3. *Weiß- und Roséweine aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein; die Farbe der Roséweine reicht von einem sehr blassen Rosa bis zu hellrot und kann die gesamte Bandbreite der für einen Rosé möglichen Farbtöne abdecken, wobei auch mahagonifarbene/ziegelrote Töne möglich sind. Die Farbe der Weißweine kann je nach Herstellungsart von goldgelb bis bernsteingelb reichen. Geruch: Frei von Fehlern. Geschmack: Geschmackvoll und frei von Fehlern.

* Maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 16 % vol

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l, wenn der Restzuckergehalt < 5 g/l beträgt; 250 mg/l, wenn der Restzuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.

* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

4. *Rotwein aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein, wobei die Farbe von kirschrot mit möglichen Granattönen bis zu rot mit mahagonifarbenen/ziegelroten Tönen reicht. Geruch: Frei von Fehlern. Geschmack: Geschmackvoll und frei von Fehlern.

* Maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 16 % vol

* Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l, wenn der Restzuckergehalt < 5 g/l beträgt; 200 mg/l, wenn der Restzuckergehalt ≥ 5 g/l beträgt.

* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. *Schaum- und Qualitätsschaumwein (Weiß und Rosé)*

KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Der Wein muss sauber und klar sein; die Farbe der Weißweine reicht von grünlich gelb bis bernsteingelb und kann je nach Herstellungsart die gesamte Bandbreite an Gelbtönen umfassen. Die Farbe der Roséweine reicht von einem sehr blassen Rosa bis hellrot und kann je nach Herstellungsart die gesamte Bandbreite der für einen Rosé möglichen Farbtöne umfassen. Geruch: Die Aromen reichen je nach Herstellungsart von frischen und angenehmen bis hin zu stärker entwickelten Aromen. Geschmack: Die Weine müssen geschmackvoll und frei von Fehlern sein. Die Weine müssen außerdem die für sie typischen organoleptischen Eigenschaften aufweisen, insbesondere in Bezug auf das Aussehen des Schaums, der anhaltend sein muss, sowie in Bezug auf Glanz, Farbe, Geruch und Geschmack.

* Im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra beträgt die Mindestgesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure) 5,5 g/l (73,33 Milliäquivalent pro Liter).

* Sind keine Grenzwerte festgelegt, müssen die geltenden EU-Rechtsvorschriften eingehalten werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 160

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

Anteil der Rebsorten nach Weinart: Roséwein: mindestens 25 % rote Trauben

Eigenschaften der Trauben: Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10 % vol für weiße Trauben, 11 % vol für rote Trauben und 9 % vol für Trauben, die für Schaumweine bestimmt sind.

Für Qualitätsschaumweine werden einige der folgenden Sorten verwendet: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal und Viognier. Im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ dürfen Schaumweine ausschließlich aus einer der folgenden Sorten hergestellt werden: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay und Pinot Noir, wobei es sich bei mindestens 70 % der verwendeten Trauben um die Sorte Vigiriego (Vigiriega) handeln muss.

Die Schaumweine werden nach dem „traditionellen Verfahren“ hergestellt, das eine zweite Gärung in der Flasche und eine Reifezeit von mindestens 9 Monaten zwischen Tirage und Degorgieren vorsieht.

Durch das Pressen wird der Wein extrahiert und vom Trester getrennt, wobei der Endertrag 70 Liter Wein pro 100 Kilogramm geernteter Trauben nicht überschreiten darf. Im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ darf der Endertrag nicht über 65 Liter Wein pro 100 Kilogramm geernteter Trauben liegen.

Die Verwendung von Hochgeschwindigkeits-Zentrifugal-Abbeermaschinen oder -Traubenmühlen oder kontinuierlichen Pressen ist verboten. Für die Herstellung und Lagerung des Weins müssen Tanks oder Behältnisse verwendet werden, durch die die Gesundheit und Qualität des Weins gewährleistet wird.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Folgendes ist verboten:

— Die Verwendung von Weinfraktionen, die durch unsachgemäßes Pressen gewonnenen wurden, in geschützten Weinen.

— Die Verwendung von Eichenholzchips im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ bei der Herstellung oder Reifung, auch während der Gärung frischer Weintrauben und des Traubenmosts sowie während der Lagerung.

— Der Zusatz einer Versanddosage und önologische Verfahren der Säuerung und Entfärbung auf jeder Herstellungsstufe im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“.

Anbauverfahren

Mindestpflanzdichte: 1 500 Rebstöcke/ha. Die Reben werden nach der Gobelet-Methode bzw. einer ihrer Varianten oder an Spalieren erzogen. Im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ sind gemischte Anpflanzungen, die keine separate Ernte nach Sorten ermöglichen, nicht zulässig. Die Bewässerung ist unter den in der Spezifikation festgelegten Bedingungen zulässig. Es werden nur gesunde Trauben geerntet. Im Untergebiet „Contraviesa-Alpujarra“ werden die Trauben in undurchlässigen, starren, offenen Behältnissen transportiert, die leicht zu reinigen sind und beladen nicht mehr als 30 kg wiegen. Die Verwendung von Säcken ist verboten.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rote Rebsorten

8 000 kg Trauben pro Hektar

2. Weiße Rebsorten

9 000 kg Trauben pro Hektar

3. Rebsorten für Schaumweine

12 000 kg Trauben pro Hektar

4. Rote Rebsorten außer Tempranillo im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra

6 000 kg Trauben pro Hektar

5. Rebsorte Tempranillo im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra

7 000 kg Trauben pro Hektar

6. Weiße Rebsorten im Untergebiet Contraviesa-Alpujarra

8 000 kg Trauben pro Hektar

7. Trauben für Schaumweine aus dem Untergebiet Contraviesa-Alpujarra

12 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das für die Traubenerzeugung, die Herstellung und Reifung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Granada“ abgegrenzte Gebiet umfasst alle Gemeinden der Provinz Granada, die derzeit wie folgt lauten: 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 und Zújar.

Innerhalb des Weinbaugebiets der durch die Ursprungsbezeichnung „Granada“ geschützten Weine gibt es drei Untergebiete, die sich durch ihre homogenen geografischen Verhältnisse auszeichnen und traditionell wie folgt bezeichnet werden:

— „Geoparque-Norte“ mit den Gemeinden 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 und Zújar.

— „Poniente“ mit den Gemeinden 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 und La Zubia.

— „Contraviesa-Alpujarra“ mit den Gemeinden Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón und Ugíjar.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Weinanbau seit Menschengedenken, archäologische Überreste von Molvízar, römische Villa mit Kelter. Tradition der Weinbereitung, wobei die historischen Quellen bis ins ausgehende 19. Jahrhundert zurückreichen. Die Hälfte der Fläche liegt auf über
1 000 Meter über dem Meeresspiegel, was sich zusammen mit den Temperaturschwankungen während des Tages zwischen Höchstwerten von 39 °C und Tiefstwerten von -4 °C positiv auf die Qualität der Trauben auswirkt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 450 mm bei durchschnittlich 70 Regentagen. Kalkhaltige Braunerde, arm an organischer Substanz, Phosphor und Stickstoff. All diese Faktoren sind für die in der Produktspezifikation beschriebenen grundlegenden Eigenschaften dieser Weine ausschlaggebend.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Nicht abgefüllter Wein darf nur zwischen eingetragenen Kellereien befördert werden. Die Abfüllung der geschützten Weine muss in den im Register eingetragenen Kellereien erfolgen. Diese Anforderung ist notwendig, um die organoleptische Qualität zu gewährleisten, da sich die sensorischen Eigenschaften von nicht abgefülltem Wein während der Beförderung oder unter ungünstigen Bedingungen in Kellereien außerhalb des abgegrenzten Gebiets leicht verändern können.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung „Granada“ muss deutlich sichtbar angebracht sein, und zwar in der Form und mit den Angaben, die gemäß den geltenden Rechtsvorschriften vorgeschriebenen sind. Die Angaben „naturalmente dulce“ oder „vendimia tardía“ werden als verpflichtende Angaben für Weine aus überreifen Trauben aufgenommen.

Weine werden mit Garantiesiegeln, nummerierten Etiketten oder Kontrolletiketten versehen, die von der Aufsichtsbehörde (Consejo Regulador) ausgegeben werden.

Die Begriffe „Geoparque-Norte“, „Poniente“ oder „Contraviesa-Alpujarra“ dürfen für Weine verwendet werden, die den in der Produktspezifikation für das jeweilige Untergebiet festgelegten besonderen Eigenschaften entsprechen.

Fakultative Angabe „Andalucía“.

Um den Begriff „Fermentado en Barrica“ verwenden zu dürfen, muss der Wein in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 Litern vergoren werden und mindestens drei Monate im Fass liegen.

Um den Begriff „Barrica“ oder „Roble“ verwenden zu dürfen, muss der Wein mindestens drei Monate lang in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 600 Litern lagern.

Um den Begriff „Premium“ auf Schaumweinen verwenden zu dürfen, müssen mindestens 12 Monate zwischen Tirage und Degorgieren liegen.

Um den Begriff „Reserva“ auf Schaumweinen verwenden zu dürfen, müssen mindestens 18 Monate zwischen Tirage und Degorgieren liegen.

Der Begriff „Nuevo“ darf für nicht schäumende Weine aus dem Jahr der Weinlese verwendet werden, sofern sie vor dem 1. März des auf das Jahr der Weinlese folgenden Jahres abgefüllt und gekennzeichnet wurden.

Der Begriff „Joven“ darf für nicht schäumende Weine verwendet werden, die in demselben Weinjahr gewonnen wurden, in dem sie gekennzeichnet werden.

Die Begriffe „naturalmente dulce“ oder „vendimia tardía“ dürfen für Weine aus überreifen Trauben verwendet werden, die den übrigen Anforderungen der einschlägigen Rechtsvorschriften entsprechen.

Die Begriffe „Cosecha“, „añada“, „vendimia“ oder andere gleichwertige Angaben werden ausschließlich für Weine verwendet, bei denen mindestens 85 % der zur Herstellung verwendeten Trauben in dem genannten Jahr geerntet wurden. Die Angabe ist für die Kennzeichnung von nicht schäumenden (stillen) Weinen verpflichtend.

Der Name einer Rebsorte darf angegeben werden, wenn der Wein zu mindestens 85 % aus dieser Rebsorte besteht. Die Namen von zwei Rebsorten dürfen angegeben werden, wenn der Wein zur Gänze aus diesen Rebsorten hergestellt wird, wobei diese ihrem Mengenanteil entsprechend in absteigender Reihenfolge aufgeführt werden müssen.

Link zur Produktspezifikation

https://lajunta.es/54h8t