C/2025/954

7.2.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/954)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Granada»

PDO-ES-A1475-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 18 Νοεμβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Βελτίωση της διατύπωσης όσον αφορά την επισήμανση

Περιγραφή:

Η διατύπωση βελτιώνεται ώστε να αναφέρεται ότι η προστατευόμενη ονομασία «Granada», με τη μορφή και τουλάχιστον τις λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπει η κείμενη νομοθεσία, πρέπει να εμφανίζεται με ευδιάκριτο τρόπο στις ετικέτες των εμφιαλωμένων οίνων. Στην περίπτωση οίνου που παράγεται από υπερώριμα σταφύλια, πρέπει να περιλαμβάνονται οι λέξεις «naturalmente dulce» (φυσικώς γλυκύς) ή «vendimia tarde» (όψιμος τρύγος).

Η τροποποίηση αφορά το σημείο Η.2 των προδιαγραφών «Ειδικοί κανόνες επισήμανσης και συσκευασίας» και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις».

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

Προς αποφυγή παρερμηνειών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

   Granada

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   1. Οίνος

   4. Αφρώδης οίνος

   5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

   16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 – ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκοί οίνοι και ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι: Όψη: η όψη του οίνου πρέπει να είναι καθαρή και διαυγής, με χρώμα που κυμαίνεται από πρασινοκίτρινο έως κίτρινο κεχριμπαρένιο και καλύπτει όλο το φάσμα του κίτρινου ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Άρωμα: τα αρώματα ποικίλλουν από δροσερά και ευχάριστα έως πιο ανεπτυγμένα ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Γεύση: πρέπει να είναι γεμάτη και να μην παρουσιάζει ελαττώματα.

Ερυθρωποί οίνοι: Όψη: ο οίνος πρέπει να είναι καθαρός και το χρώμα του να κυμαίνεται από πολύ ανοιχτό ρόδινο έως ανοιχτό ερυθρό, καλύπτοντας όλο το φάσμα των τόνων που επιτρέπει ο ερυθρωπός, ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Άρωμα: τα αρώματα ποικίλλουν από δροσερά και ευχάριστα έως πιο ανεπτυγμένα ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Γεύση: πρέπει να είναι γεμάτη και να μην παρουσιάζει ελαττώματα.

* Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των λευκών οίνων της υποπεριοχής Contraviesa-Alpujarra: 11% vol.

* Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των ερυθρωπών οίνων της υποπεριοχής Contraviesa-Alpujarra: 12% vol.

* Η ελάχιστη ολική οξύτητα (σε γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ) για την υποπεριοχή Contraviesa-Alpujarra είναι 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο (60,00 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο).

* Μέγιστη πτητική οξύτητα 0,05 γραμμάρια ανά λίτρο (0,833 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) και βαθμό αποκτημένου αλκοολικού τίτλου στους οίνους ηλικίας κάτω του 1 έτους. Οι οίνοι ηλικίας άνω του 1 έτους δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 1 γραμμάριο ανά λίτρο (1,66 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) μέχρι 10 % vol, ενώ για κάθε βαθμό αλκοόλης άνω του 10 % vol, η τιμή αυξάνεται κατά 0,06 γραμμάρια ανά λίτρο (1,00 χιλιοστοϊσοδύναμο ανά λίτρο).

* Θειώδης ανυδρίτης: Στους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα < 5 γραμμαρίων ανά λίτρο, η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι 160 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, ενώ για περιεκτικότητα σε σάκχαρα ≥ 5 γραμμαρίων ανά λίτρο, η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο.

* Όταν δεν προβλέπονται όρια, πρέπει να τηρούνται οι ισχύοντες κοινοτικοί κανόνες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: ο οίνος πρέπει να είναι καθαρός και διαυγής και το χρώμα του να κυμαίνεται από κόκκινο με ιώδεις τόνους έως κόκκινο με τόνους μαονιού. Άρωμα: έχει έντονα και ευχάριστα αρώματα χωρίς ελαττώματα. Γεύση: από την πρώτη εντύπωση και όσο αναπτύσσεται στο στόμα, είναι γεμάτη και δεν παρουσιάζει ελαττώματα.

* Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος στην υποπεριοχή Contraviesa-Alpujarra: 13 % vol και μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 16 % vol.

* Η ελάχιστη ολική οξύτητα (σε γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ) για την υποπεριοχή Contraviesa-Alpujarra είναι 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο (60,00 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο).

* Μέγιστη πτητική οξύτητα 0,05 γραμμάρια ανά λίτρο (0,833 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) ανά βαθμό αποκτημένου αλκοολικού τίτλου στους οίνους ηλικίας κάτω του 1 έτους. Οι οίνοι ηλικίας άνω του 1 έτους δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 1 γραμμάριο ανά λίτρο (1,66 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) μέχρι 10 % vol, ενώ για κάθε βαθμό αλκοόλης άνω του 10 % vol, η τιμή αυξάνεται κατά 0,06 γραμμάρια ανά λίτρο (1,00 χιλιοστοϊσοδύναμο ανά λίτρο).

* Στους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα < 5 γραμμαρίων ανά λίτρο, η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, ενώ για περιεκτικότητα σε σάκχαρα ≥ 5 γραμμαρίων ανά λίτρο, η μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο.

* Όταν δεν προβλέπονται όρια, πρέπει να τηρούνται οι ισχύοντες κοινοτικοί κανόνες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Λευκοί και ερυθρωποί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: ο οίνος πρέπει να είναι καθαρός και διαυγής, ενώ το χρώμα των ερυθρωπών οίνων κυμαίνεται από πολύ ανοιχτό ρόδινο έως ανοιχτό ερυθρό, καλύπτοντας όλο το φάσμα των τόνων που επιτρέπει ο ερυθρωπός και με πιθανούς τόνους μαονιού / κεραμιδί. Το χρώμα των λευκών οίνων μπορεί να κυμαίνεται από χρυσοκίτρινο έως κεχριμπαρένιο, ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Άρωμα: χωρίς ελαττώματα. Γεύση: γεμάτη και χωρίς ελαττώματα.

* Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 16 % vol.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θείο: 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα είναι < 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα είναι ≥ 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

* Όταν δεν προβλέπονται όρια, πρέπει να τηρούνται οι ισχύοντες κοινοτικοί κανόνες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 13

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Ερυθροί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: ο οίνος πρέπει να είναι καθαρός και διαυγής και το χρώμα του να κυμαίνεται από κόκκινο του κερασιού ενίοτε με τόνους κόκκινου του γρανάτη έως κόκκινο με τόνους μαονιού / με κεραμιδί τόνους. Άρωμα: χωρίς ελαττώματα. Γεύση: γεμάτη και χωρίς ελαττώματα.

* Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 16 % vol.

* Μέγιστη περιεκτικότητα σε θείο: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα είναι < 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, εάν τα υπολειμματικά σάκχαρα είναι ≥ 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

* Όταν δεν προβλέπονται όρια, πρέπει να τηρούνται οι ισχύοντες κοινοτικοί κανόνες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 13

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. *Αφρώδεις οίνοι και αφρώδεις οίνοι ποιότητας (λευκοί και ερυθρωποί)*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: η όψη των οίνων πρέπει να είναι καθαρή και διαυγής, ενώ το χρώμα των λευκών οίνων πρέπει να κυμαίνεται από πρασινοκίτρινο έως κίτρινο του κεχριμπαριού και να καλύπτει όλο το φάσμα του κίτρινου ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Οι ερυθρωποί οίνοι κυμαίνονται από πολύ ανοιχτό ρόδινο έως ανοιχτό κόκκινο και περιλαμβάνουν το πλήρες φάσμα των τόνων που επιτρέπει ο ερυθρωπός οίνος, ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Άρωμα: τα αρώματα ποικίλλουν από δροσερά και ευχάριστα έως πιο ανεπτυγμένα ανάλογα με τον τύπο παραγωγής. Γεύση: η γεύση πρέπει να είναι γεμάτη και χωρίς ελαττώματα. Οι οίνοι πρέπει επίσης να έχουν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, ιδίως όσον αφορά την εμφάνιση αφρού, ο οποίος πρέπει να έχει διάρκεια, καθώς και όσον αφορά τη λάμψη, το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση τους.

* Στην υποπεριοχή «Contraviesa-Alpujarra», η ελάχιστη ολική οξύτητα (εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ) είναι 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο (73,33 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο).

* Όταν δεν προβλέπονται όρια, πρέπει να τηρούνται οι ισχύοντες κοινοτικοί κανόνες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 10,83

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 160

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

Αναλογία ποικιλιών σταφυλιών ανάλογα με τον τύπο οίνου: Ερυθρωποί οίνοι: τουλάχιστον το 25 % ερυθρά σταφύλια

Χαρακτηριστικά των σταφυλιών: ελάχιστος φυσικός τίτλος: 10 % vol. για τα λευκά σταφύλια, 11 % vol. για τα ερυθρά σταφύλια και 9 % vol. για τα σταφύλια που προορίζονται για αφρώδεις οίνους.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας χρησιμοποιούν ορισμένες από τις ακόλουθες ποικιλίες: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal και Viognier. Στην υποπεριοχή «Contraviesa-Alpujarra», οι αφρώδεις οίνοι πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από μία από τις καθιερωμένες ποικιλίες: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay και Pinot Noir, ενώ τουλάχιστον το 70 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται είναι της ποικιλίας Vigiriego (Vigiriega).

Οι αφρώδεις οίνοι παρασκευάζονται με την «παραδοσιακή μέθοδο», η οποία περιλαμβάνει δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και περίοδο παλαίωσης, μεταξύ του tirage και του αποπωματισμού, τουλάχιστον 9 μηνών.

Μέσω της έκθλιψης εξάγεται ο οίνος και διαχωρίζεται από τα στέμφυλα, ενώ η τελική απόδοση δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 70 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα συγκομισθέντων σταφυλιών. Στην υποπεριοχή «Contraviesa-Alpujarra», η τελική απόδοση δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 65 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα συγκομισθέντων σταφυλιών.

Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται φυγοκεντρικά απορραγιστήρια ή πατητήρια ή πιεστήρια συνεχούς λειτουργίας υψηλής ταχύτητας έκθλιψης. Ο οίνος πρέπει να παρασκευάζεται και να αποθηκεύεται σε δεξαμενές ή δοχεία που εγγυώνται την υγεία και την ποιότητα του οίνου.

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Απαγορεύονται τα ακόλουθα:

— Η χρήση στους προστατευόμενους οίνους κλασμάτων οίνου που δεν λαμβάνονται με τη σωστή έκθλιψη.

— Η χρήση τεμαχίων δρυός στην υποπεριοχή «Contraviesa-Alpujarra» κατά τη διαδικασία παραγωγής και παλαίωσης, συμπεριλαμβανομένης της ζύμωσης νωπών σταφυλιών και γλεύκους σταφυλιών, καθώς και κατά την αποθήκευση.

— Στην υποπεριοχή «Contraviesa-Alpujarra», η προσθήκη λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition) και οι οινολογικές πρακτικές οξίνισης και αποχρωματισμού σε κάθε στάδιο της παραγωγής.

Μέθοδος καλλιέργειας

Ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης: 1 500 πρέμνα/εκτάριο. Η καλλιέργεια και η μόρφωση των πρέμνων γίνεται με τη μέθοδο της κυπελλοειδούς διάταξης ή με μία από τις παραλλαγές της ή με στήριξη με πασσάλους. Στην υποπεριοχή «Contraviesa-Alpujarra», δεν επιτρέπονται μεικτές φυτείες που δεν δίνουν τη δυνατότητα διαχωρισμού της συγκομιδής ανάλογα με την ποικιλία. Η άρδευση επιτρέπεται σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Συγκομίζονται μόνο υγιή σταφύλια. Στην υποπεριοχή «Contraviesa-Alpujarra», τα σταφύλια μεταφέρονται σε στεγανούς, άκαμπτους, ανοικτούς περιέκτες που καθαρίζονται εύκολα και δεν έχουν βάρος άνω των 30 kg. Απαγορεύεται η χρήση σάκων.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Λευκές ποικιλίες σταφυλιών

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Ποικιλίες για αφρώδεις οίνους

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών εκτός της ποικιλίας Tempranillo στην υποπεριοχή Contraviesa-Alpujarra

6 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Ποικιλία Tempranillo στην υποπεριοχή Contraviesa-Alpujarra

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Λευκές ποικιλίες στην υποπεριοχή Contraviesa-Alpujarra

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. Σταφύλια που προορίζονται για αφρώδεις οίνους από την υποπεριοχή Contraviesa-Alpujarra

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή σταφυλιών, την παραγωγή και την παλαίωση των οίνων που φέρουν την ονομασία προέλευσης «Granada» περιλαμβάνει όλους τους δήμους της επαρχίας της Γρανάδας, οι οποίοι επί του παρόντος είναι οι εξής: 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 και Zújar.

Εντός της περιοχής παραγωγής των οίνων που προστατεύονται με την ονομασία προέλευσης «Granada», διακρίνονται τρεις υποπεριοχές με βάση το ομοιογενές γεωγραφικό τους περιβάλλον και παραδοσιακά αναφέρονται ως εξής:

— «Geoparque-Norte», που περιλαμβάνει τους δήμους 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 και Zújar·

— «Poniente», που περιλαμβάνει τους δήμους 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 και La Zubia·

— «Contraviesa-Alpujarra», που περιλαμβάνει τους δήμους Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón και Ugíjar.

7. **Οινοποιησιμη/-Εσ ποικιλια/-Εσ αμπελου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Αμπελοκαλλιέργεια από αμνημονεύτων χρόνων, αρχαιολογικά ευρήματα του Molvízar, ρωμαϊκή έπαυλη με οινοποιείο. Οινοποιητική παράδοση, με ιστορικές αναφορές που χρονολογούνται από το τέλος του 19ου αιώνα. Το 50 % της επιφάνειας βρίσκεται σε υψόμετρο άνω των 1 000 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, γεγονός που, σε συνδυασμό με τις διακυμάνσεις μεταξύ μέγιστης και ελάχιστης θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας, οι οποίες κυμαίνονται από 39 °C όσον αφορά την υψηλότερη θερμοκρασία έως και – 4 °C όσον αφορά τη χαμηλότερη, έχουν θετικό αντίκτυπο στην ποιότητα των σταφυλιών. Μέση ετήσια βροχόπτωση 450 mm με μέσο όρο 70 ημερών βροχής. Ασβεστούχο καστανό έδαφος, χαμηλής περιεκτικότητας σε οργανική ύλη, φώσφορο, άζωτο. Όλοι αυτοί οι παράγοντες καθορίζουν τα βασικά χαρακτηριστικά των εν λόγω οίνων, όπως περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο οίνος μπορεί να μεταφέρεται χύδην μόνο μεταξύ καταχωρισμένων οινοποιείων. Οι προστατευόμενοι οίνοι πρέπει να συσκευάζονται σε οινοποιεία καταχωρισμένα στο μητρώο. Η απαίτηση αυτή είναι απαραίτητη για τη διασφάλιση της οργανοληπτικής τους ποιότητας, δεδομένου ότι οι οργανοληπτικές ιδιότητες του χύδην οίνου μπορούν εύκολα να αλλοιωθούν κατά τη μεταφορά ή να υποστούν την επίδραση δυσμενών συνθηκών σε οινοποιεία εκτός της οριοθετημένης περιοχής.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευόμενη ονομασία «Granada», με τη μορφή και τουλάχιστον τις λοιπές υποχρεωτικές ενδείξεις που προβλέπει η κείμενη νομοθεσία, πρέπει να εμφανίζεται με ευδιάκριτο τρόπο. Στην περίπτωση οίνου που παράγεται από υπερώριμα σταφύλια, πρέπει να περιλαμβάνονται οι λέξεις «naturalmente dulce» (φυσικώς γλυκύς) ή «vendimia tarde» (όψιμος τρύγος).

Οι οίνοι πρέπει να φέρουν τις σφραγίδες ποιότητας, τις αριθμημένες ετικέτες ή τις ετικέτες πιστοποίησης οι οποίες χορηγούνται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Οι οίνοι μπορούν να χρησιμοποιούν μία από τις ενδείξεις «Geoparque-Norte», «Poniente» ή «Contraviesa-Alpujarra», εφόσον πληρούν τα ειδικά χαρακτηριστικά που προβλέπονται στις προδιαγραφές της εν λόγω υποπεριοχής.

Προαιρετικές ενδείξεις: «Andalucía».

Για να χρησιμοποιηθεί η ένδειξη «Fermentado en Barrica», ο οίνος πρέπει να έχει υποστεί ζύμωση σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων, με παραμονή τουλάχιστον 3 μηνών στο βαρέλι.

Για τη χρήση της ένδειξης «Barrica» ή «Roble», ο οίνος πρέπει να έχει διατηρηθεί σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 λίτρων για τουλάχιστον 3 μήνες.

Για τη χρήση της ένδειξης «Premium» στους αφρώδεις οίνους, πρέπει μεταξύ του tirage και του αποπωματισμού να μεσολαβεί χρονικό διάστημα τουλάχιστον 12 μηνών.

Για τη χρήση της ένδειξης «Reserva» στους αφρώδεις οίνους, πρέπει μεταξύ του tirage και του αποπωματισμού να μεσολαβεί περίοδος τουλάχιστον 18 μηνών.

Η ένδειξη «Nuevo» μπορεί να χρησιμοποιείται για τους μη αφρώδεις οίνους του έτους συγκομιδής των σταφυλιών, υπό τον όρο ότι εμφιαλώθηκαν και επισημάνθηκαν πριν από την 1η Μαρτίου του έτους που έπεται εκείνου κατά το οποίο συγκομίστηκαν τα σταφύλια.

Η ένδειξη «Joven» μπορεί να χρησιμοποιείται για τους μη αφρώδεις οίνους που παράγονται κατά την ίδια αμπελουργική περίοδο στην οποία επισημαίνονται.

Οι ενδείξεις «Naturalmente Dulce» ή «Vendimia tardía» μπορούν να χρησιμοποιούνται για οίνους που παράγονται από υπερώριμα σταφύλια οι οποίοι πληρούν τις λοιπές απαιτήσεις που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία.

Οι ενδείξεις «Cosecha», «añada», «vendimia» ή άλλες ισοδύναμες ισχύουν αποκλειστικά για τους οίνους των οποίων τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή τους συγκομίστηκαν κατά το αναφερόμενο έτος. Αυτό είναι υποχρεωτικό για την επισήμανση των μη αφρωδών οίνων.

Το όνομα μιας ποικιλίας σταφυλιών μπορεί να χρησιμοποιηθεί εάν το 85 % ή περισσότερο των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την οινοποίηση είναι της ποικιλίας αυτής. Τα ονόματα δύο ποικιλιών μπορούν να χρησιμοποιούνται εάν ο οίνος προέρχεται εξ ολοκλήρου από τις ποικιλίες αυτές, οι οποίες πρέπει να αναγράφονται κατά φθίνουσα σειρά ποσότητας.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://lajunta.es/54h8t