C/2025/954

7.2.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/954)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Granada“

PDO-ES-A1475-AM04

Teate esitamise kuupäev: 18.11.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Märgistust käsitleva osa sõnastuse parandamine

Kirjeldus

Parandatud on sõnastust, millega nähakse ette, et pudelitesse villitud veini etiketil peab kaitstud nimetus „Granada“ olema esitatud nähtaval kujul ja koos vähemalt muude kohaldatavates õigusaktides sätestatud kohustuslike andmetega. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini puhul tuleb lisada sõnad „naturalmente dulce“ (looduslikult magus) või „vendimia tardía“ (hiliskorje).

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti H.2 „Märgistamise ja pakendamise erieeskirjad“ ja muudetakse koonddokumendi punkti 9 „Olulised lisatingimused“.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega ei kaasne ühtki Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Väärtõlgenduste vältimiseks.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

   Granada

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

   1. Vein

   4. Vahuvein

   5. Kvaliteetvahuvein

   16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3.1. *CN-kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Valge ja roosa vein*

LÜHIKIRJELDUS

Valge vein Välimus: välimuselt peab olema puhas ja klaar, värvus varieerub rohekaskollasest merevaigukollaseni, hõlmates tootmisviisist olenevalt kogu kollaste toonide värvigamma. Lõhn: olenevalt kasutatud tootmisviisist varieerub lõhn värsketest ja meeldivamatest nootidest nüansirohkemate varjunditeni. Maitse: meeldiv ja veatu.

Roosa vein Välimus: välimuselt peab olema puhas ja värvus varieeruma õrnroosast helepunaseni, hõlmates tootmisviisist olenevalt kogu roosade toonide värvigamma. Lõhn: olenevalt kasutatud tootmisviisist varieerub lõhn värsketest ja meeldivamatest nootidest nüansirohkemate varjunditeni. Maitse: meeldiv ja veatu.

* Contraviesa-Alpujarra alapiirkonna valgete veinide minimaalne tegelik alkoholisisaldus: 11 mahuprotsenti.

* Contraviesa-Alpujarra alapiirkonna roosade veinide minimaalne tegelik alkoholisisaldus: 12 mahuprotsenti.

* Minimaalne üldhappesus (viinhappe grammi liitri kohta) Contraviesa-Alpujarra alapiirkonna puhul on 4,5 g/l (60,00 meq/l).

* Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus 0,05 g/l (0,833 meq/l) ja alla aasta vanuste veinide tegelik alkoholisisaldus. Üle ühe aasta vanuste veinide puhul on vastavad näitajad kuni 1 gramm liitri kohta (1,66 meq/l) ja 10 mahuprotsenti ning see suureneb 0,06 grammi võrra liitri kohta (1,00 meq/l) iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti.

* Vääveldioksiid: veinis, mille suhkrusisaldus on alla 5 grammi liitri kohta, on maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus 160 mg/l; kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta, on vääveldioksiidi üldsisaldus 200 mg/l.

* Käesolevas dokumendis sätestamata piirmäärad peavad vastama kehtivatele ühenduse eeskirjadele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

2. *Punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: välimuselt peab olema puhas ja klaar, värvus võib varieeruda violetse varjundiga punasest toonist mahagonikarva punakaspruunini. Lõhn: puhta ja meeldiva veatu lõhnaga. Maitse: esmane ja järelmaitse meeldiv ja veatu.

* Minimaalne tegelik alkoholisisaldus Contraviesa-Alpujarra alapiirkonnas: 13 mahuprotsenti ja tegeliku alkoholisisaldusega kuni 16 mahuprotsenti.

* Minimaalne üldhappesus (viinhappe grammi liitri kohta) Contraviesa-Alpujarra alapiirkonna puhul on 4,5 g/l (60,00 meq/l).

* Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus 0,05 g/l (0,833 meq/l) ja alla aasta vanuste veinide tegelik alkoholisisaldus. Üle ühe aasta vanuste veinide puhul on vastavad näitajad kuni 1 gramm liitri kohta (1,66 meq/l) ja 10 mahuprotsenti ning see suureneb 0,06 grammi võrra liitri kohta (1,00 meq/l) iga alkoholiühiku kohta, mis ületab 10 mahuprotsenti.

* Veinis, mille suhkrusisaldus on alla 5 grammi liitri kohta, on maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus 150 mg/l; kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta, on vääveldioksiidi üldsisaldus 200 mg/l.

* Käesolevas dokumendis sätestamata piirmäärad peavad vastama kehtivatele ühenduse eeskirjadele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): —

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

3. *Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud valge ja roosa vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: välimuselt peab olema puhas ja klaar, värvus varieerub õrnroosast heleroosani, hõlmates kogu roosade toonide värvigamma, märgata võib ka mahagoni- või tellisekarva punakaspruune varjundeid ning valgete veinide värvus võib tootmismeetodist olenevalt varieeruda kuldkollasest merevaigukollaseni. Lõhn: veatu. Maitse: meeldiv ja veatu.

* Maksimaalne tegelik alkoholisisaldus: 16 mahuprotsenti.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: 200 milligrammi liitri kohta, kui jääksuhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta; 250 milligrammi liitri kohta, kui jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

* Käesolevas dokumendis sätestamata piirmäärad peavad vastama kehtivatele ühenduse eeskirjadele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 13

— Minimaalne üldhappesus: —

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

4. *Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: välimuselt peab olema puhas ja klaar, värvus varieerub granaatpunaste varjunditega kirsipunasest mahagoni- ja tellisekarva punakaspruunini. Lõhn: veatu. Maitse: meeldiv ja veatu.

* Maksimaalne tegelik alkoholisisaldus: 16 mahuprotsenti.

* Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: 150 milligrammi liitri kohta, kui jääksuhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta; 200 milligrammi liitri kohta, kui jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

* Käesolevas dokumendis sätestamata piirmäärad peavad vastama kehtivatele ühenduse eeskirjadele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 13

— Minimaalne üldhappesus: —

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): —

5. *Kvaliteetvahuveinid (valged ja roosad)*

LÜHIKIRJELDUS

Välimus: välimuselt peab olema puhas ja klaar, valge veini värvus varieerub rohekaskollasest merevaigukollaseni, hõlmates valmistamisviisist olenevalt kogu kollaste toonide värvigamma, roosa veini värvus varieerub õrnroosast heleroosani, hõlmates valmistamisviisist olenevalt kogu roosade toonide värvigamma. Lõhn: olenevalt kasutatud tootmisviisist varieerub lõhn värsketest ja meeldivamatest nootidest nüansirohkemate varjunditeni. Maitse: meeldiv ja veatu. Samuti peavad neil olema iseloomulikud organoleptilised omadused, eelkõige mullide eraldumine, vahu püsivus, sädelus, värvus, lõhn ja maitse.

* Minimaalne üldhappesus (viinhappe grammi liitri kohta) Contraviesa-Alpujarra alapiirkonna puhul on 5,5 g/l (73,33 meq/l).

* Käesolevas dokumendis sätestamata piirmäärad peavad vastama kehtivatele ühenduse eeskirjadele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 10,83

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 160

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

Veinivalmistuse eritava

Viinamarjasortide osakaal veinitüüpide kaupa: roosa vein vähemalt 25 % punaseid viinamarju.

Viinamarja omadused: minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10 mahuprotsenti valgete viinamarjade puhul, 11 mahuprotsenti punaste viinamarjade puhul ja 9 mahuprotsenti vahuveinide valmistamiseks ettenähtud viinamarjade puhul.

Kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatakse järgmiseid viinamarjasorte: „Vigiriega“, „Sauvignon Blanc“, „Chardonnay“, „Macabeo“, „Moscatel de Alejandría“, „Moscatel de Grano Menudo“, „Torrontés“, „Pinot Noir“, „Garnacha Tinta“, „Syrah“, „Blanca Gordal“ ja „Viognier“. Contraviesa-Alpujarra alapiirkonnas peavad vahuveinid olema valmistatud üksnes kindlaksmääratud sortidest „Vigiriego“ („Vigiriega“), „Chardonnay“ ja „Pinot Noir“ ning vähemalt 70 % ulatuses tuleb kasutada sordi „Vigiriego“ („Vigiriega“) viinamarju.

Vahuvein, mis on saadud n-ö traditsioonilisel meetodil, järelkääritamisega pudelis, kui järelkääritamise alguse ja sette eemaldamise vahele jääb vähemalt üheksa kuud.

Veini ekstraheerimissurve ja viinamarjade pressimisjääkide eraldamine, lõplik saagikus kuni 70 liitrit 100 kilogrammi koristatud viinamarjade kohta. Contraviesa-Alpujarra alapiirkonnast pärit veini lõplik saagikus ei tohi ületada 65 liitrit 100 kilogrammi koristatud viinamarjade kohta.

Keelatud on kasutada kiirtsentrifugaalpurusteid või varre-eemaldusmasinaid ja pidevpresse. Tootmine ja ladustamine mahutites või anumates, mis tagavad veini hea seisukorra ja kvaliteedi.

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Keelud

— Kaitstud nimetusega veinides on keelatud kasutada virde või veini seda osa, mis on saadud ebapiisavalt pressides.

— Tammepuutükkide kasutamine Contraviesa-Alpujarra alapiirkonnas veinide valmistamisel ja laagerdamisel, sealhulgas värskete viinamarjade ja viinamarjavirde kääritamisel, samuti ladustamisel.

— Contraviesa-Alpujarra alapiirkonnas kiirendi lisamine ning veinivalmistustavad, mis on seotud hapestamise ja värvitustamisega mis tahes tootmisetapis.

Viljelustavad

Istutustihedus vähemalt 1 500 viinapuud hektari kohta. Viinapuude kasvatamisel ja kujundamisel kasutatakse lehtrikujuliseks pügamist (ja selle meetodi eri variante) või toestamist. Contraviesa-Alpujarra alapiirkonnas ei ole lubatud segaistandused, mis ei võimalda iga sorti eraldi koristada. Niisutamine on lubatud tootespetsifikaadis täpsustatud tingimustel. Korjamine tervete viinamarjadena. Contraviesa-Alpujarra alapiirkonnas toimub viinamarjade transport jäigas, avatud, niiskuskindlast materjalist kergesti puhastatavas mahutis, mille täismass ei ületa 30 kilogrammi. Kottide kasutamine on keelatud.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Punased sordid

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Valged sordid

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. Vahuveinide sordid

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Punased sordid, v.a „Tempranillo“ Contraviesa-Alpujarra alapiirkonnas

6 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Sort „Tempranillo“ Contraviesa-Alpujarra alapiirkonnas

7 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Contraviesa-Alpujarra alapiirkonna valged sordid

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

7. Contraviesa-Alpujarra alapiirkonna vahuveinide viinamarjad

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Määratletud piirkond viinamarjade kasvatamiseks ning kaitstud päritolunimetusega veinide „Granada“ tootmiseks ja laagerdamiseks hõlmab kõiki Granada provintsi omavalitsusüksusi, mis praegu on: 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.

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Granada“ tootmispiirkonnas eristatakse samasuguse geograafilise keskkonna põhjal järgmisi alapiirkondi, mida on traditsiooniliselt nimetatud järgmiselt:

— Geoparque-Norte (Põhja Geopark), kuhu kuuluvad sellised omavalitsusüksused nagu 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 ja Zújar.

— Poniente (Lääs), kuhu kuuluvad sellised omavalitsusüksused nagu 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 ja La Zubia.

— Contraviesa-Alpujarra, kuhu kuuluvad sellised omavalitsusüksused nagu Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón ja Ugíjar.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Viinapuude kasvatamisega on tegeletud juba ammustest aegadest, mida kinnitavad Molvízari arheoloogilised säilmed: Rooma villa koos veinitõrrega. Ajalooliselt tuntud veinitraditsioon algas 19. sajandi lõpus. Pool piirkonna pindalast paikneb merepinnast üle 1 000 meetri kõrgusel ja sellele on iseloomulikud hüppelised temperatuurikõikumised päeva jooksul, kusjuures absoluutne maksimumtemperatuur võib tõusta 39 °C-ni ja langeda –4 °C-ni, ning see mõjub hästi viinamarjade kvaliteedile. Aasta keskmine sademete hulk on 450 mm ja aastas on keskmiselt 70 vihmapäeva. Pruun lubjakivimuld, mis on vaene orgaanilise aine, fosfori ja lämmastiku poolest. Kõik need tegurid määravad nende veinide põhiomadused, nagu on kirjeldatud tootespetsifikaadis.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

pakendamata veini transport on lubatud üksnes registreeritud veinitootjate vahel. Kaitstud veinid tuleb pakendada registrisse kantud veinitehastes. See nõue on vajalik organoleptilise kvaliteedi tagamiseks, kuna veinide organoleptilised omadused võivad kergesti muutuda lahtise veini transportimisel või seetõttu, et väljaspool määratletud piirkonda asuvates veinitehastes võivad tingimused veini jaoks osutuda ebasoodsaks.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

Kaitstud nimetus „Granada“ peab olema esitatud nähtaval kujul ja koos vähemalt muude kohaldatavates õigusaktides sätestatud kohustuslike andmetega. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini puhul tuleb lisada sõnad „naturalmente dulce“ (looduslikult magus) või „vendimia tardía“ (hiliskorje).

Veinid, millel on garantiiplommid, nummerdatud märgised või lisamärgised, mille on välja andnud reguleeriv asutus.

Nimetusi „Geoparque-Norte“, „Poniente“ või „Contraviesa-Alpujarra“ võib kasutada nende veinide puhul, mis vastavad tootespetsifikaadis kõnealuse alapiirkonna puhul ettenähtud eripäradele.

Vabatahtlik märge: „Andalucía“.

Nõuded alltoodud väljendite kasutamiseks veini märgisel Väljendi „Fermentado en Barrica“ (vaadis kääritatud) puhul peab vein olema käärinud vähemalt kolm kuud kuni 600-liitrises tammevaadis.

Väljendid „Barrica“ (vaat) või „Roble“ (tamm) võib lisada veinidele, mis on seisnud vähemalt kolm kuud kuni 600-liitrises tammevaadis.

Väljend „Premium“ vahuveinide puhul, mille valmistamisel jääb teise kääritamise alguse ja sette eraldamise vahele vähemalt 12 kuud.

Väljend „Reserva“ vahuveinide puhul, mille valmistamisel jääb teise kääritamise alguse ja sette eraldamise vahele vähemalt 18 kuud.

Nimetus „Nuevo“ (uus) selle veiniaasta vahuveinidest erinevate veinide puhul, mil viinamarjad korjati, tingimusel et need villiti ja märgistati enne viinamarjade korjamise aastale järgneva aasta 1. märtsi.

Nimetus „Joven“ (noor) vahuveinidest erinevate veinide puhul, mis on valmistatud samal veiniaastal, mil need on märgistatud.

Väljendid „Naturalmente Dulce“ (naturaalselt magus) ja „Vendimia tardía“ (hiliskorje) veinide puhul, mis on valmistatud üleküpsenud viinamarjadest, mis vastavad muudele asjakohastes õigusaktides sätestatud tingimustele.

Sõnad „Cosecha“ (saak), „Añada“ (aastakäik), „Vendimia“ (saagikoristus) või muu samaväärne mõiste veinide puhul, mis on vähemalt 85 % ulatuses valmistatud märgisel nimetatud aastal korjatud viinamarjadest. On kohustuslik märkida vahuveinist erineva veini puhul.

ühe viinamarjasordi nimi, kui veini valmistamisel on vähemalt 85 % ulatuses kasutatud nimetatud sorti, ning kahe sordi nimi, kui vein on valmistatud ainult neist kahest sordist, sealjuures tuleb sordid märkida osakaalu järgi kahanevas järjekorras.

Link tootespetsifikaadile

https://lajunta.es/54h8t