C/2025/954

7.2.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/954)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Granada”

PDO-ES-A1475-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 18.11.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Paranneltu sanamuoto merkintöjen osalta

Kuvaus:

Sanamuotoa on paranneltu ilmaisemaan, että suojattu nimitys ”Granada” on oltava selkeästi esillä pullotettujen viinien etiketeissä sellaisessa muodossa ja yhdessä vähintään sellaisten pakollisten lisätietojen kanssa kuin sovellettavassa lainsäädännössä on säädetty. Ylikypsistä rypäleistä valmistettetuihin viineihin on lisättävä ilmaisu ”naturalmente dulce” (luonnollisesti makea) tai ”vendimia tarde” (myöhäinen sadonkorjuu).

Muutos koskee tuote-eritelmän H.2 kohtaa ”Merkintöjä ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt” ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa ”Olennaiset lisäedellytykset”.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Virheellisen tulkinnan välttäminen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

   Granada

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

   4. Kuohuviini

   5. Laatukuohuviini

   16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

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

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Valko- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit: Ulkonäkö: Viinin ulkonäön on oltava puhdas ja kirkas, ja sen väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta meripihkankeltaiseen kattaen kaikki keltaisen sävyt valmistustavasta riippuen. Tuoksu: Tuoksu vaihtelee raikkaasta ja miellyttävästä kehittyneempään valmistustavasta riippuen. Maku: Maun on oltava maukas ja virheetön.

Roseeviinit: Ulkonäkö: Viinin on oltava puhdas ja kirkas, ja sen väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta hennon punaiseen kattaen kaikki roseeviineissä esiintyvät sävyt valmistustavasta riippuen. Tuoksu: Tuoksu vaihtelee raikkaasta ja miellyttävästä kehittyneempään valmistustavasta riippuen. Maku: Maun on oltava maukas ja virheetön.

* Contraviesa-Alpujarran osa-alueen valkoviinien todellinen alkoholipitoisuus vähintään: 11 tilavuusprosenttia.

* Contraviesa-Alpujarran osa-alueen roseeviinien todellinen alkoholipitoisuus vähintään: 12 tilavuusprosenttia.

* Vähimmäishappopitoisuus (grammoina litrassa viinihappona ilmaistuna) on Contraviesa-Alpujarran osa-alueen osalta 4,5 grammaa litrassa (60,00 milliekvivalenttia litrassa).

* Alle vuoden ikäisissä viineissä haihtuvien happojen pitoisuus saa olla enintään 0,05 grammaa litrassa (0,833 milliekvivalenttia litrassa) todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosenttia kohden. Yli vuoden ikäisissä viineissä haihtuvien happojen pitoisuus saa olla enintään 1 gramma litrassa (1,66 milliekvivalenttia litrassa) 10 tilavuusprosenttiin asti, ja nousee 0,06 grammalla litrassa (1,00 milliekvivalenttia litrassa) kutakin todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosenttia kohden, joka ylittää 10 tilavuusprosenttia.

* Rikkidioksidi: Viinien, joiden sokeripitoisuus on < 5 grammaa litrassa, kokonaisrikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 160 milligrammaa litrassa, ja viinien, joiden sokeripitoisuus on ≥ 5 grammaa litrassa, kokonaisrikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 200 milligrammaa litrassa.

* Jos raja-arvoja ei ole vahvistettu, on noudatettava voimassa olevia yhteisön sääntöjä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Viinin on oltava puhdas ja kirkas, ja väri vaihtelee violettiin vivahtavasta punaisesta mahonginsävyiseen punaiseen. Tuoksu: Tuoksu on voimakas, miellyttävä ja virheetön. Maku: Ensivaikutelma on maukas ja virheetön, ja se säilyy maun kehittyessä suussa.

* Contraviesa-Alpujarran osa-alueen punaviinien todellinen alkoholipitoisuus vähintään: 13 tilavuusprosenttia, ja todellinen alkoholipitoisuus enintään 16 tilavuusprosenttia.

* Vähimmäishappopitoisuus (grammoina litrassa viinihappona ilmaistuna) on Contraviesa-Alpujarran osa-alueen osalta 4,5 grammaa litrassa (60,00 milliekvivalenttia litrassa).

* Alle vuoden ikäisissä viineissä haihtuvien happojen pitoisuus saa olla enintään 0,05 grammaa litrassa (0,833 milliekvivalenttia litrassa) todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosenttia kohden. Yli vuoden ikäisissä viineissä haihtuvien happojen pitoisuus saa olla enintään 1 gramma litrassa (1,66 milliekvivalenttia litrassa) 10 tilavuusprosenttiin asti, ja nousee 0,06 grammalla litrassa (1,00 milliekvivalenttia litrassa) kutakin todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosenttia kohden, joka ylittää 10 tilavuusprosenttia.

* Viinien, joiden sokeripitoisuus on < 5 grammaa litrassa, kokonaisrikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 150 milligrammaa litrassa, ja viinien, joiden sokeripitoisuus on ≥ 5 grammaa litrassa, kokonaisrikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 200 milligrammaa litrassa.

* Jos raja-arvoja ei ole vahvistettu, on noudatettava voimassa olevia yhteisön sääntöjä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *Ylikypsistä rypäleistä valmistetut valko- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Viinin on oltava puhdas ja kirkas, ja roseeviinien väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta hennon punaiseen kattaen kaikki roseeviineissä esiintyvät sävyt. Niissä saattaa olla myös mahongin/tiilenpunaisen sävyjä. Valkoviinien väri voi vaihdella kullankeltaisesta meripihkankeltaiseen valmistustavasta riippuen. Tuoksu: Virheetön. Maku: Maukas ja virheetön.

* Todellinen alkoholipitoisuus enintään: 16 tilavuusprosenttia.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 200 mg/l, jos jäännössokeripitoisuus on < 5 g/l; 250 mg/l, jos jäännössokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

* Jos raja-arvoja ei ole vahvistettu, on noudatettava voimassa olevia yhteisön sääntöjä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *Ylikypsistä rypäleistä valmistettu punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Viinin on oltava puhdas ja kirkas, ja väri vaihtelee kirsikanpunaisesta, jossa voi olla granaatinpunaisia sävyjä, punaiseen, jossa on mahongin/tiilenpunaisen sävyjä. Tuoksu: Virheetön. Maku: Maukas ja virheetön.

* Todellinen alkoholipitoisuus enintään: 16 tilavuusprosenttia.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 150 mg/l, jos jäännössokeripitoisuus on < 5 g/l; 200 mg/l, jos jäännössokeripitoisuus on ≥ 5 g/l.

* Jos raja-arvoja ei ole vahvistettu, on noudatettava voimassa olevia yhteisön sääntöjä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 13

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *Kuohu- ja laatukuohuviinit (valkoinen ja rosee)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäkö: Viinien ulkonäön on oltava puhdas ja kirkas, ja valkoisten viinien väri vaihtelee vihertävänkeltaisesta meripihkankeltaiseen kattaen kaikki keltaisen sävyt valmistustavasta riippuen. Roseenväristen viinien väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta hennon punaiseen kattaen kaikki roseeviineissä esiintyvät sävyt valmistustavasta riippuen. Tuoksu: Tuoksu vaihtelee raikkaasta ja miellyttävästä kehittyneempään valmistustavasta riippuen. Maku: Maun on oltava maukas ja virheetön. Viineillä on myös oltava niille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet erityisesti vaahdon osalta (vaahdon on oltava kestävää) sekä kirkkauden, värin, tuoksun ja maun osalta.

* Contraviesa-Alpujarran osa-alueella kokonaishappopitoisuus (viinihappona ilmaistuna) on vähintään 5,5 grammaa litrassa (73,33 milliekvivalenttia litrassa).

* Jos raja-arvoja ei ole vahvistettu, on noudatettava voimassa olevia yhteisön sääntöjä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 10,83

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 160

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Rypälelajikkeiden osuus viinityypin mukaan: Roseeviinit: vähintään 25 prosenttia punaisia rypäleitä.

Rypäleen ominaisuudet: vähimmäisalkoholipitoisuus: 10 tilavuusprosenttia valkoisten rypäleiden, 11 tilavuusprosenttia punaisten rypäleiden ja 9 tilavuusprosenttia kuohuviinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden osalta.

Laatukuohuviineissä käytetään joitakin seuraavista lajikkeista: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal ja Viognier. Contraviesa-Alpujarran osa-alueella kuohuviinit on valmistettava yksinomaan jostakin vakiintuneesta lajikkeesta, joita ovat Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay ja Pinot Noir. Vigiriego-lajikkeen (Vigiriega) osuuden käytetyistä rypäleistä on oltava vähintään 70 prosenttia.

Kuohuviinit valmistetaan perinteisellä menetelmällä, johon kuuluu jälkikäyminen pullossa ja vähintään 9 kuukauden kypsytysaika lajittelusta sakanpoistoon.

Puristuksessa viini uutetaan ja erotetaan hedelmämassasta, ja lopullinen tuotos saa olla enintään 70 litraa viiniä 100 kilogrammasta korjattuja rypäleitä. Contraviesa-Alpujarran osa-alueella lopullinen tuotos saa olla enintään 65 litraa viiniä 100 kilogrammasta korjattuja rypäleitä.

Suuritehoisten keskipakotoimisten perkauslaitteiden tai puristimien tai jatkuvatoimisten puristimien käyttö on kielletty. Viini on valmistettava ja säilytettävä tankeissa tai säiliöissä, jotka takaavat viinin terveyden ja laadun.

Viininvalmistusta koskeva rajoitus

Seuraavat toimenpiteet ovat kiellettyjä:

— Epäasianmukaisella puristuksella valmistettujen viinien käyttö suojatuissa viineissä.

— Tammilastujen käyttö Contraviesa-Alpujarran osa-alueella tuotanto- ja kypsytysprosessissa, mukaan lukien tuoreiden rypäleiden ja rypäleen puristemehun käyminen, sekä säilytyksen aikana.

— Expedition-liuoksen lisääminen sekä happamuutta lisäävien ja väriä poistavien viininvalmistusmenetelmien käyttö kaikissa tuotantovaiheissa Contraviesa-Alpujarran osa-alueella.

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten vähimmäistiheys: 1 500 köynnöstä hehtaarilla Viiniköynnösten kasvatuksessa ja leikkauksessa käytetään Gobelet-leikkausta tai jotain sen muunnelmaa tai köynnökset tuetaan tukirangoilla. Contraviesa-Alpujarran osa-alueella sekaviljelmät, joilla satoa ei voida erotella lajikkeiden mukaan, eivät ole sallittuja. Kastelu on sallittua tuote-eritelmässä esitetyin edellytyksin. Vain terveet rypäleet korjataan. Contraviesa-Alpujarran osa-alueella rypäleet kuljetetaan läpäisemättömissä, jäykissä ja avoimissa säiliöissä, jotka on helppo puhdistaa ja jotka painavat enintään 30 kg. Pussien käyttö on kielletty.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Punaiset rypälelajikkeet

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Valkoiset rypälelajikkeet

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Kuohuviinien valmistukseen tarkoitetut lajikkeet

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Muut punaiset lajikkeet kuin Tempranillo Contraviesa-Alpujarran osa-alueella

6 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Tempranillo-lajike Contraviesa-Alpujarran osa-alueella

7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Valkoiset lajikkeet Contraviesa-Alpujarran osa-alueella

8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

7. Contraviesa-Alpujarran osa-alueelta peräisin olevat kuohuviinien valmistukseen tarkoitetut lajikkeet

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleiden tuotantoa ja suojatun alkuperänimityksen ”Granada” piiriin kuuluvien viinien viiniyttämistä, valmistusta ja vanhentamista varten rajattu alue muodostuu kaikista Granadan maakunnan kunnista, jotka ovat tällä hetkellä seuraavat: 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 ja Zújar.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Granada” suojattujen viinien tuotantoalueella erotetaan kolme osa-aluetta niiden homogeenisen maantieteellisen ympäristön perusteella. Osa-alueiden perinteiset nimitykset ovat seuraavat:

— ”Geoparque-Norte”, joka sisältää seuraavat kunnat: 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”, joka sisältää seuraavat kunnat: 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”, joka sisältää seuraavat kunnat: Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón ja Ugíjar.

7. **Rypälelajike/Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Tästä on osoituksena Molvízarista arkeologisissa kaivauksissa löydetty roomalainen huvila, jossa oli viininvalmistamo. Alueen viininvalmistusperinteestä on historiallisia todisteita jo 1800-luvun lopulta. Puolet pinta-alasta sijaitsee yli 1 000 metrin korkeudella merenpinnasta, mikä yhdessä ylimpien ja alimpien päivälämpötilojen välisen vaihtelun kanssa (lämpötila voi olla korkeimmillaan 39 °C ja alimmillaan –4 °C) vaikuttaa myönteisesti rypäleiden laatuun. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 450 mm, ja sadepäiviä on keskimäärin 70 vuodessa. Kalkkipitoisessa ruskeassa maaperässä on vain vähän eloperäistä ainesta, fosforia ja typpeä. Kaikki nämä tekijät määrittävät näiden viinien tuote-eritelmässä kuvaillut perusominaisuudet.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viiniä voidaan siirtää irtotavarana vain rekisteröityjen viininvalmistamojen välillä. Suojatulla alkuperänimityksellä suojatut viinit on pakattava rekisteriin kirjatuissa viininvalmistamoissa. Tämä vaatimus on tarpeen, jotta taataan viinien aistinvaraiset ominaisuudet, sillä irtotavarana siirrettävän viinin aistinvaraiset ominaisuudet voivat helposti muuttua kuljetuksen aikana tai jos sitä käsitellään epäedullisissa olosuhteissa rajatun alueen ulkopuolella.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojattu nimitys ”Granada” on oltava selkeästi esillä sellaisessa muodossa ja yhdessä vähintään sellaisten pakollisten lisätietojen kanssa kuin sovellettavassa lainsäädännössä on säädetty. Ylikypsistä rypäleistä valmistettetuihin viineihin on lisättävä ilmaisu ”naturalmente dulce” tai ”vendimia tarde”.

Viinit on varustettava takuusineteillä, numeroiduilla etiketeillä tai sääntelyneuvoston myöntämillä sertifiointietiketeillä.

Viineissä voidaan käyttää jotakin merkinnöistä ”Geoparque-Norte”, ”Poniente” tai ”Contraviesa-Alpujarra”, mikäli niillä on tuote-eritelmässä kyseessä olevan osa-alueen osalta vahvistetut erityispiirteet.

Vapaaehtoinen merkintä: ”Andalucía”.

Jotta voidaan käyttää merkintää ”Fermentado en Barrica”, viiniä on käytettävä enintään 600 litran vetoisissa tammityynnyreissä vähintään kolmen kuukauden ajan.

Jotta voidaan käyttää merkintää ”Barrica” tai ”Roble”, viiniä on säilytettävä enintään 600 litran vetoisissa tammityynnyreissä vähintään kolmen kuukauden ajan.

Jotta kuohuviineissä voidaan käyttää merkintää ”Premium”, lajittelun ja sakanpoiston välillä on kuluttava vähintään 12 kuukautta.

Jotta kuohuviineissä voidaan käyttää merkintää ”Reserva”, lajittelun ja sakanpoiston välillä on kuluttava vähintään 18 kuukautta.

Merkintää ”Nuevo” voidaan käyttää rypäleiden korjuuvuonna valmistetuissa muissa kuin kuohuviineissä sillä edellytyksellä, että ne on pullotettu ja merkitty ennen rypäleiden korjuuvuoden jälkeisen vuoden 1. päivää maaliskuuta.

Merkintää ”Joven” voidaan käyttää sellaisissa hiilihapottomissa viineissä, jotka on valmistettu samana viinivuonna, jona ne merkitään.

Merkintöjä ”Naturalmente Dulce” tai ”Vendimia tardía” voidaan käyttää sellaisissa ylikypsistä rypäleistä valmistetuissa viineissä, jotka täyttävät asiaankuuluvassa lainsäädännössä vahvistetut muut vaatimukset.

Merkintöjä ”Cosecha”, ”añada”, ”vendimia” tai vastaavia merkintöjä voidaan käyttää yksinomaan viineissä, joiden valmistuksessa käytetyistä rypäleistä vähintään 85 prosenttia on korjattu merkinnässä mainittuna vuonna. Hiilihapottomien viinien merkinnöissä tämä on pakollista.

Rypälelajikkeen nimeä voidaan käyttää, jos viinin valmistuksessa käytetyistä rypäleistä vähintään 85 prosenttia on kyseistä lajiketta. Kahden lajikkeen nimiä voidaan käyttää, jos viini on valmistettu yksinomaan kyseisistä lajikkeista. Lajikkeet on lueteltava käytetyn määrän mukaan laskevassa järjestyksessä.

Linkki tuote-eritelmään

https://lajunta.es/54h8t