C/2025/954

2025.2.7.

**A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele**

(C/2025/954)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**„Granada”**

**PDO-ES-A1475-AM04**

**Az értesítés időpontja: 2024. november 18.**

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

### A címkézéssel kapcsolatos megfogalmazás javítása

Leírás:

A szövegezést javították annak meghatározása érdekében, hogy a „Granada” oltalom alatt álló elnevezést az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott formában és legalább az ott meghatározott egyéb kötelező adatokkal együtt jól láthatóan fel kell tüntetni a palackozott borok címkéjén. Túlérett szőlőből készült bor esetében fel kell tüntetni a „naturalmente dulce” (természetesen édes) vagy a „vendimia tarde” (késői szüretelésű) szavakat.

A módosítás a termékleírás H.2. („Különleges címkézési és csomagolási szabályok”) szakaszát és az egységes dokumentum 9. („További alapvető feltételek”) szakaszát érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változtatások egyikének sem minősül.

Indokolás:

A félreértelmezés elkerülése érdekében.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

   Granada

2. **A földrajzi árujelző típusa**

   OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

   1. Bor

   4. Pezsgő

   5. Minőségi pezsgő

   16. Túlérett szőlőből készült bor

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Fehérborok és rozék*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: Megjelenés: A bor megjelenésének tisztának és világosnak kell lennie, a zöldessárgától a borostyánsárgáig terjedő és az előállítás típusától függően a sárgák teljes skáláját magában foglaló szín mellett. Aroma: Az aromák a friss és kellemes aromáktól a fejlettebbekig terjednek az előállítás típusától függően. Íz: Zamatosnak és hibáktól mentesnek kell lennie.

Rozék: Megjelenés: A bornak tisztának kell lennie, a nagyon halvány rózsaszíntől a világospirosig terjedő és az árnyalatoknak a rozé által az előállítás típusától függően megengedett teljes skáláját felölelő szín mellett. Aroma: Az aromák a friss és kellemes aromáktól a fejlettebbekig terjednek az előállítás típusától függően. Íz: Zamatosnak és hibáktól mentesnek kell lennie.

* A Contraviesa-Alpujarra alterületről származó fehérborok minimális tényleges alkoholtartalma: 11 térfogatszázalék.

* A Contraviesa-Alpujarra alterületről származó rozék minimális tényleges alkoholtartalma: 12 térfogatszázalék.

* A Contraviesa-Alpujarra alterület esetében a minimális összes savtartalom (gramm/liter, borkősavban kifejezve) 4,5 gramm/liter (60,00 milliekvivalens/liter).

* Maximális illósavtartalom 0,05 gramm/liter (0,833 milliekvivalens/liter) tényleges alkoholfokonként az 1 évnél fiatalabb borokban. Az 1 évnél idősebb borok nem haladhatják meg az 1 gramm/liter (1,66 milliekvivalens/liter) értéket 10 térfogatszázalékig, afelett pedig alkoholfokonként 0,06 gramm/liter (1,00 milliekvivalens/liter) értékkel növelve.

* Kén-dioxid: Az 5 gramm/liter alatti cukortartalmú borokban a maximális összes kén-dioxid-tartalom 160 milligramm/liter, míg legalább 5 gramm/liter cukortartalom esetén a maximális összes kén-dioxid-tartalom 200 milligramm/liter.

* Amennyiben nincsenek határértékek megállapítva, a hatályos közösségi szabályokat kell követni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 10

— Minimális összes savtartalom: 4,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: A bornak tisztának és világosnak kell lennie, a lilás árnyalatú vöröstől a mahagóni árnyalatú vörösig terjedő szín mellett. Aroma: Hibáktól mentes, merész és kellemes aromák. Íz: Az első benyomás alapján és a szájban való kialakulás során zamatos és hibáktól mentes.

* A Contraviesa-Alpujarra alterület esetében a minimális tényleges alkoholtartalom 13 térfogatszázalék, a maximális tényleges alkoholtartalom pedig 16 térfogatszázalék.

* A Contraviesa-Alpujarra alterület esetében a minimális összes savtartalom (gramm/liter, borkősavban kifejezve) 4,5 gramm/liter (60,00 milliekvivalens/liter).

* Maximális illósavtartalom 0,05 gramm/liter (0,833 milliekvivalens/liter) tényleges alkoholfokonként az 1 évnél fiatalabb borokban. Az 1 évnél idősebb borok nem haladhatják meg az 1 gramm/liter (1,66 milliekvivalens/liter) értéket 10 térfogatszázalékig, afelett pedig alkoholfokonként 0,06 gramm/liter (1,00 milliekvivalens/liter) értékkel növelve.

* Az 5 gramm/liter alatti cukortartalmú borokban a maximális összes kén-dioxid-tartalom 150 milligramm/liter, míg legalább 5 gramm/liter cukortartalom esetén a maximális összes kén-dioxid-tartalom 200 milligramm/liter.

* Amennyiben nincsenek határértékek megállapítva, a hatályos közösségi szabályokat kell követni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *Túlérett szőlőből készült fehérborok és rozék*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: A bornak tisztának és világosnak kell lennie, rozék esetében a nagyon halvány rózsaszíntől a halványpirosig terjedő és az árnyalatoknak a rozé által megengedett teljes skáláját, illetve esetleges mahagóni/téglavörös árnyalatokat felölelő szín mellett. A fehérborok színe az előállítás típusától függően az aranysárgától a borostyánsárgáig terjedhet. Aroma: Hibáktól mentes. Íz: Zamatos és hibáktól mentes.

* Maximális tényleges alkoholtartalom: 16 térfogatszázalék.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 200 milligramm/liter, ha a maradékcukor 5 gramm/liter alatti; 250 milligramm/liter, ha a maradékcukor legalább 5 gramm/liter feletti.

* Amennyiben nincsenek határértékek megállapítva, a hatályos közösségi szabályokat kell követni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *Túlérett szőlőből készült vörösborok*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: A bornak tisztának és világosnak kell lennie, az esetleg gránátvörös árnyalatú cseresznyepirostól a mahagóni/téglavörös árnyalatú vörösig terjedő szín mellett. Aroma: Hibáktól mentes. Íz: Zamatos és hibáktól mentes.

* Maximális tényleges alkoholtartalom: 16 térfogatszázalék.

* Maximális kén-dioxid-tartalom: 150 milligramm/liter, ha a maradékcukor 5 gramm/liter alatti; 200 milligramm/liter, ha a maradékcukor legalább 5 gramm/liter feletti.

* Amennyiben nincsenek határértékek megállapítva, a hatályos közösségi szabályokat kell követni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *Pezsgő és minőségi pezsgő (fehér vagy rozé)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Megjelenés: A bor megjelenésének tisztának és világosnak kell lennie, a fehérborok esetében a zöldessárgától a borostyánsárgáig terjedő és az előállítás típusától függően a sárgák teljes skáláját magában foglaló szín mellett. A rozék színe a nagyon halvány rózsaszíntől a halvány pirosig terjed, az árnyalatoknak a rozé által az előállítás típusától függően megengedett teljes skálája mellett. Aroma: Az aromák a friss és kellemes aromáktól a fejlettebbekig terjednek az előállítás típusától függően. Íz: Az íznek zamatosnak és hibáktól mentesnek kell lennie. A boroknak rendelkezniük kell a rájuk jellemző érzékszervi tulajdonságokkal is, különösen a hab megjelenését illetően, amelynek tartósnak kell lennie, valamint a fény, szín, aroma és íz tekintetében.

* A „Contraviesa-Alpujarra” alterületen a minimális összes savtartalom (borkősavban kifejezve) 5,5 gramm/liter (73,33 milliekvivalens/liter).

* Amennyiben nincsenek határértékek megállapítva, a hatályos közösségi szabályokat kell követni.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 10,83

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 160

## 5. **Borkészítési eljárások**

### 5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Különleges borászati eljárás

A szőlőfajták aránya a bortípus szerint: Rozék: legalább 25 % vörös szőlő.

A szőlő jellemzői: minimális természetes erősség: fehér szőlő esetében 10, vörös szőlő esetében 11, pezsgőnek szánt szőlő esetében pedig 9 térfogatszázalék alkoholtartalom.

A minőségi pezsgők a következő fajták némelyikéből készülnek: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal és Viognier. A „Contraviesa-Alpujarra” alterületen a pezsgők kizárólag a következő meghatározott fajták egyikéből készülhetnek: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay és Pinot Noir, ahol a felhasznált szőlő legalább 70 %-a Vigiriego (Vigiriega) fajtából származik.

A pezsgők a „hagyományos módszerrel” készülnek, amely magában foglalja a palackban történő második alkoholos erjesztést, valamint a tirázs és a degorzsálás közötti legalább 9 hónapos érlelési időszakot.

A bort préseléssel nyerik ki és választják el a törkölytől, és a végső hozam nem haladhatja meg a 70 liter bor/100 kg szüretelt szőlő értéket. A „Contraviesa-Alpujarra” alterületen a végső hozam nem haladhatja meg a 65 liter bor/100 kg szüretelt szőlő értéket.

Tilos a nagy sebességű centrifugális bogyózók vagy zúzógépek, illetve a folyamatos prések használata. A bort olyan tartályokban vagy tárolóedényekben kell készíteni és tárolni, amelyek garantálják a bor egészségét és minőségét.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A következők tilosak:

— A nem megfelelő préseléssel kinyert borfrakciók felhasználása az oltalom alatt álló borok esetében.

— Tölgyfaforgács felhasználása a „Contraviesa-Alpujarra” alterületen az előállítási és az érlelési folyamatban, beleértve a friss szőlő és a szőlőmust erjesztését, valamint a tárolást is.

— Expedíciós likőr hozzáadása, valamint a savnövelés és a színtelenítés néven ismert borászati eljárások alkalmazása az előállítás bármely szakaszában a „Contraviesa-Alpujarra” alterületen.

Termesztési módszer

Minimális telepítési sűrűség: 1 500 tőke/hektár. A szőlő termesztését és művelését bakműveléssel vagy annak egyik változatával, illetve támrendszer alkalmazásával végzik. A „Contraviesa-Alpujarra” alterületen nem engedélyezettek a vegyes ültetvények, amelyek a szüret során nem teszik lehetővé a fajták szerinti elkülönítést. Az öntözés a termékleírásban meghatározott feltételek mellett engedélyezett. Csak egészséges szőlőt szüretelnek. A „Contraviesa-Alpujarra” alterületen a szőlő szállítását vízhatlan, merev, nyitott, könnyen tisztítható és legfeljebb 30 kg tömegű tárolóedényekben végzik. Zsákok használata tilos.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörös szőlőfajták

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Fehér szőlőfajták

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Pezsgőkhöz használt fajták

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Tempranillótól eltérő vörös szőlőfajták a Contraviesa-Alpujarra alterületen

6 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. Tempranillo fajta a Contraviesa-Alpujarra alterületen

7 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. Fehér fajták a Contraviesa-Alpujarra alterületen

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

7. Pezsgőnek szánt szőlő a Contraviesa-Alpujarra alterületről

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Granada” eredetmegjelöléssel ellátott borok készítésének és érlelésének, valamint a szőlő termesztésének körülhatárolt területe Granada tartomány valamennyi települését magában foglalja, amelyek jelenleg a következők: 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 és Zújar.

A „Granada” eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási területén belül homogén földrajzi környezetük alapján három alterületet különböztetnek meg, amelyek hagyományos hivatkozása a következő:

— „Geoparque-Norte”, amely 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 és Zújar településeket foglalja magában,

— „Poniente”, amely 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 és La Zubia településeket foglalja magában,

— „Contraviesa-Alpujarra”, amely Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón és Ugíjar településeket foglalja magában.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Ősidők óta végzett szőlőtermesztés, Molvízar régészeti leletei, római villa borászattal. Borászati hagyományok, a 19. század végéig visszanyúló történeti utalásokkal. A terület 50 %-a több mint 1 000 méterrel a tengerszint felett helyezkedik el, ami a napközbeni maximum és minimum hőmérsékletek 39 °C és –4 °C közötti ingadozásaival párosulva kedvező hatást gyakorol a szőlő minőségére. Az átlagos éves csapadékmennyiség 450 mm, átlagosan 70 esős nappal. Meszes barna talaj a szervesanyag, foszfor és nitrogén alacsony szintje mellett. Mindezen tényezők együttese határozza meg e borok termékleírásban leírt alapvető jellemzőit.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A bor kizárólag a nyilvántartásba vett borászatok között szállítható palackozatlan formában. Az oltalom alatt álló borokat a nyilvántartásba vett borászatokban kell csomagolni. E követelmény az érzékszervi jellemzők garantálása miatt szükséges, mivel a palackozatlan bor érzékszervi tulajdonságai könnyen változhatnak a szállítás során, vagy ha a körülhatárolt területen kívüli borászatokban kedvezőtlen körülményeknek van kitéve.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Granada” oltalom alatt álló elnevezést az alkalmazandó jogszabályokban meghatározott formában és legalább az ott meghatározott egyéb kötelező adatokkal együtt jól láthatóan fel kell tüntetni a palackozott borok címkéjén. Túlérett szőlőből készült bor esetében fel kell tüntetni a „naturalmente dulce” vagy a „vendimia tarde” szavakat.

A szabályozói testület által kiadott garanciapecséttel, számozott címkékkel vagy tanúsító címkékkel ellátott borok.

A borok használhatják a „Geoparque-Norte”, a „Poniente” vagy a „Contraviesa-Alpujarra” kifejezések egyikét, amennyiben megfelelnek az adott alterületre vonatkozó termékleírásban foglalt sajátos jellemzőknek.

Választható adat: „Andalucía”.

A „Fermentado en Barrica” kifejezés használatához a bort legfeljebb 600 liter űrtartalmú tölgyfahordóban kell erjeszteni és legalább 3 hónapig kell a hordóban tartani.

A „Barrica” vagy „Roble” kifejezés használatához a bort legfeljebb 600 liter űrtartalmú tölgyfahordóban kell tárolni legalább 3 hónapig.

A „Premium” kifejezés pezsgőkön való használatához legalább 12 hónapnak kell eltelnie a tirázs és a degorzsálás között.

A „Reserva” kifejezés pezsgőkön való használatához legalább 18 hónapnak kell eltelnie a tirázs és a degorzsálás között.

A „Nuevo” kifejezés a szőlő szüretelésének évétől kezdve használható a nem pezsgők esetében, feltéve, hogy azokat a szőlő szüretelésének évét követő év március 1-je előtt palackozták és címkézték.

A „Joven” kifejezés a címkézés évében készült nem pezsgők esetében használható.

A „Naturalmente Dulce” vagy „Vendimia tardía” kifejezés a vonatkozó jogszabályokban meghatározott egyéb követelményeknek megfelelő, túlérett szőlőből készült borok esetében használható.

A „Cosecha”, „añada”, „vendimia” vagy más egyenértékű kifejezések kizárólag azokra a borokra vonatkoznak, amelyek előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-át az említett évben szüretelték. Ez kötelező a nem pezsgő csendes borok címkéjén.

Egy szőlőfajta neve akkor használható, ha a bor készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-a ebből a fajtából származik. Két fajta neve akkor használható, ha a bor teljes egészében e fajtákból készült, amelyeket mennyiségük szerint csökkenő sorrendben kell felsorolni.

**A termékleíráshoz vezető link**

https://lajunta.es/54h8t