C/2025/954

2025 2 7

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/954)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Granada“

PDO-ES-A1475-AM04

Pranešimo data: 2024 m. lapkričio 18 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

Patobulinta etikečių formuluotė

Aprašymas

Formuluotė buvo patobulinta, nurodant, kad ant į butelius išpilstytų vynų etikečių turi būti aiškiai matomas saugomas pavadinimas „Granada“, kuris turi būti pateiktas taikytinuose teisės aktuose nustatytu formatu ir bent jau su kitais nustatytais privalomais duomenimis. Vynų iš pernokusių vynuogių etiketėse turi būti žodžiai „naturalmente dulce“ (liet. natūraliai saldus) arba „vendimia tarde“ (liet. vėlyvojo derliaus).

Pakeitimas turi įtakos specifikacijos H.2 skirsniui „Specialios ženklinimo ir pakavimo taisyklės“ ir bendrojo dokumento 9 skirsniui „Kitos pagrindinės sąlygos“.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Kad būtų išvengta klaidingo aiškinimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

   Granada

2. **Geografinės nuorodos tipas**

   SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

   1. Vynas

   4. Putojantis vynas

   5. Rūšinis putojantis vynas

   16. Vynas iš pernokusių vynuogių

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji ir rožiniai vynai*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Baltieji vynai. Išvaizda: vynas turi būti be nuosėdų ir skaidrus, nuo žalsvai geltonos iki gintarinės geltonos spalvos, apimančios visą geltonos spalvos spektrą, priklausomai nuo gamybos rūšies. Aromatas: priklausomai nuo gamybos rūšies, gali būti įvairus – nuo gaivaus ir malonaus iki intensyvesnio. Skonis: skonis turi būti aromatingas ir be trūkumų.

Rožiniai vynai. Išvaizda: vynas turi būti be nuosėdų, nuo labai blyškiai rausvos iki šviesiai raudonos spalvos, apimančios visą rožinio vyno atspalvių spektrą, priklausomai nuo gamybos rūšies. Aromatas: priklausomai nuo gamybos rūšies, gali būti įvairus – nuo gaivaus ir malonaus iki intensyvesnio. Skonis: skonis turi būti aromatingas ir be trūkumų.

* Mažiausia faktinė baltųjų vynų iš Kontravjesos Alpucharos parajonio alkoholio koncentracija: 11 tūrio proc.

* Mažiausia faktinė rožinių vynų iš Kontravjesos Alpucharos parajonio alkoholio koncentracija: 12 tūrio proc.

* Mažiausias bendrasis vynams iš Kontravjesos Alpucharos parajonio nustatytas rūgštingumas (g/l vyno rūgšties) yra 4,5 g/l (60,00 miliekvivalento litre).

* Didžiausias lakusis rūgštingumas – 0,05 g/l (0,833 miliekvivalento litre) ir faktinė alkoholio koncentracija vynuose iki vienų metų. Ilgiau nei vienus metus išlaikytų vynų, kurių faktinė alkoholio koncentracija neviršija 10 tūrio proc., didžiausias lakusis rūgštingumas negali viršyti 1 gramo litre (1,66 miliekvivalento litre), o sulig kiekvienu papildomu faktinės alkoholio koncentracijos, viršijančios 10 tūrio proc., procentiniu punktu šis kiekis padidėja 0,06 gramo litre (1,00 miliekvivalento litre).

* Sieros dioksidas. Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis vyne, kuriame cukraus kiekis yra mažesnis kaip 5 g/l, yra 160 miligramų litre, o kai cukraus kiekis vyne yra ne mažesnis kaip 5 g/l, didžiausias bendras sieros dioksido kiekis yra 200 miligramų litre.

* Jeigu apribojimai nenustatyti, reikia vadovautis galiojančiomis Bendrijos taisyklėmis.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 10.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

2. *Raudonieji vynai*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: vynas turi būti be nuosėdų ir skaidrus, nuo raudonos su violetiniais atspalviais iki raudonos su raudonmedžio atspalviais spalvos. Aromatas: vynas pasižymi ryškiu ir maloniu aromatu be trūkumų. Skonis: iš pradžių paragavus ir skoniui atsiskleidžiant, vynas yra aromatingas ir be trūkumų.

* Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija nustatyta vynams iš Kontravjesos Alpucharos parajonio – 13 tūrio proc., o didžiausia faktinė alkoholio koncentracija – 16 tūrio proc.

* Mažiausias bendrasis vynams iš Kontravjesos Alpucharos parajonio nustatytas rūgštingumas (g/l vyno rūgšties) yra 4,5 g/l (60,00 miliekvivalento litre).

* Didžiausias lakusis rūgštingumas – 0,05 g/l (0,833 miliekvivalento litre) vienam faktinės alkoholio koncentracijos vynuose iki vienų metų laipsniui. Ilgiau nei vienus metus išlaikytų vynų, kurių faktinė alkoholio koncentracija neviršija 10 tūrio proc., didžiausias lakusis rūgštingumas negali viršyti 1 gramo litre (1,66 miliekvivalento litre), o sulig kiekvienu papildomu faktinės alkoholio koncentracijos, viršijančios 10 tūrio proc., procentiniu punktu šis kiekis padidėja 0,06 gramo litre (1,00 miliekvivalento litre).

* Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis vyne, kuriame cukraus kiekis yra mažesnis kaip 5 g/l, yra 150 miligramų litre, o kai cukraus kiekis vyne yra ne mažesnis kaip 5 g/l, didžiausias bendras sieros dioksido kiekis yra 200 miligramų litre.

* Jeigu apribojimai nenustatyti, reikia vadovautis galiojančiomis Bendrijos taisyklėmis.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 11.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,0 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

3. *Baltieji ir rožiniai vynai iš pernokusių vynuogių*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: vynas turi būti be nuosėdų ir skaidrus; rožiniai vynai būna nuo labai blyškiai rausvos iki blyškiai raudonos spalvos, apimančios visą rožinio vyno atspalvių spektrą, su galimais raudonmedžio / plytų raudonumo atspalviais. Priklausomai nuo gamybos būdo, baltųjų vynų spalva gali būti nuo aukso geltonumo iki gintaro geltonumo. Aromatas: be trūkumų. Skonis: aromatingas ir be trūkumų.

* Didžiausia faktinė alkoholio koncentracija: 16 tūrio proc.

* Didžiausias sieros kiekis: 200 miligramų litre, jei likutinio cukraus yra mažiau kaip 5 gramai litre; 250 miligramų litre, jei likutinio cukraus yra ne mažiau kaip 5 gramai litre.

* Jeigu apribojimai nenustatyti, reikia vadovautis galiojančiomis Bendrijos taisyklėmis.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 13.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: —

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

4. *Raudonieji vynai iš pernokusių vynuogių*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: vynas turi būti be nuosėdų ir skaidrus, o jo spalva – nuo vyšnių raudonumo su galimais granato atspalviais iki raudonos spalvos su raudonmedžio / plytų raudonumo atspalviais. Aromatas: be trūkumų. Skonis: aromatingas ir be trūkumų.

* Didžiausia faktinė alkoholio koncentracija: 16 tūrio proc.

* Didžiausias sieros kiekis: 150 miligramų litre, jei likutinio cukraus yra mažiau kaip 5 gramai litre; 200 miligramų litre, jei likutinio cukraus yra ne mažiau kaip 5 gramai litre.

* Jeigu apribojimai nenustatyti, reikia vadovautis galiojančiomis Bendrijos taisyklėmis.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 13.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: —

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. *Putojantys ir rūšiniai putojantys vynai (baltieji ir rožiniai)*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Išvaizda: vynai turi būti be nuosėdų ir skaidrūs; baltųjų vynų spalva būna nuo žalsvai geltonos iki gintarinės geltonos spalvos, apimančios visą geltonos spalvos spektrą, priklausomai nuo gamybos rūšies. Rožiniai vynai būna nuo labai blyškiai rausvos iki blyškiai raudonos spalvos, apimančios visą rožinio vyno atspalvių spektrą, priklausomai nuo gamybos rūšies. Aromatas: priklausomai nuo gamybos rūšies, gali būti įvairus – nuo gaivaus ir malonaus iki intensyvesnio. Skonis: skonis turi būti aromatingas ir be trūkumų. Vynai taip pat turi pasižymėti jiems būdingomis juslinėmis savybėmis, visų pirma turėti ilgai išliekančią putą, taip pat jiems būdingą blizgesį, spalvą, aromatą ir skonį.

* Vynų iš Kontravjesos Alpucharos parajonio mažiausias bendrasis rūgštingumas (išreikštas vyno rūgštimi) yra 5,5 g/l (73,33 miliekvivalento litre).

* Jeigu apribojimai nenustatyti, reikia vadovautis galiojančiomis Bendrijos taisyklėmis.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): 11.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 10,83.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 160.

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Specifinis vynininkystės metodas

Vynuogių veislių proporcijos pagal vyno rūšį. Rožiniai vynai. mažiausiai 25 proc. raudonųjų vynuogių.

Vynuogių savybės. Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija: baltųjų vynuogių – 10 tūrio proc., raudonųjų vynuogių – 11 tūrio proc., putojantiems vynams gaminti skirtų vynuogių – 9 tūrio proc.

Rūšiniams putojantiems vynams gaminti naudojamos kai kurios iš šių veislių: „Vigiriego“ („Vigiriega“), „Sauvignon Blanc“, „Chardonnay“, „Macabeo“, „Moscatel de Alejandría“, „Moscatel de Grano Menudo“, „Torrontés“, „Pinot Noir“, „Garnacha Tinta“, „Syrah“, „Blanca Gordal“ ir „Viognier“. Kontravjesos Alpucharos parajonyje putojantys vynai turi būti gaminami tik iš vienos iš nustatytų veislių: „Vigiriego“ („Vigiriega“), „Chardonnay“ ir „Pinot Noir“, o ne mažiau kaip 70 proc. naudojamų vynuogių turi būti veislės „Vigiriego“ („Vigiriega“).

Putojantys vynai gaminami tradiciniu būdu, taikant antrinę fermentaciją butelyje ir nuo išpilstymo į butelius iki nuosėdų nupylimo juos brandinant ne trumpiau kaip 9 mėnesius.

Spaudimo būdu vynas išgaunamas ir atskiriamas nuo išspaudų, o galutinė išeiga neturi viršyti 70 litrų vyno iš 100 kilogramų vynuogių derliaus. Kontravjesos Alpucharos parajonyje galutinė išeiga neturi viršyti 65 litrų vyno iš 100 kilogramų vynuogių derliaus.

Draudžiama naudoti greitaeigius centrifuginius vynuogių nuraškymo aparatus, smulkintuvus arba nuolatinius presus. Vynas turi būti gaminamas ir laikomas talpyklose arba induose, kuriuose užtikrinama gera vyno būklė ir kokybė.

Vyno gamybai taikomi apribojimai

Draudžiama:

— gaminant rūšinius vynus naudoti vyno frakcijas, gautas netinkamai spaudžiant;

— Kontravjesos Alpucharos parajonyje naudoti ąžuolo drožles gamybos ir brandinimo procese, taip pat šviežių vynuogių ir vynuogių misos fermentacijos metu bei laikymo metu;

— Kontravjesos Alpucharos parajonyje bet kuriame gamybos etape pridėti *expedition liqueur* ir atlikti rūgštinimą ar balinimą.

Auginimo būdas

Mažiausias sodinimo tankumas – 1 500 vynmedžių sodinių viename hektare. Vynmedžiai auginami ir genimi suteikiant taurės formą ar taikant vieną iš tokio genėjimo metodo variantų arba auginami ant treliažų. Kontravjesos Alpucharos parajonyje neleidžiama auginti mišrių vynuogynų, kuriuose nuimant vynuogių derlių neįmanoma atskirti įvairių vynuogių veislių. Drėkinti leidžiama specifikacijoje nustatytomis sąlygomis. Nuimamas tik sveikų vynuogių derlius. Kontravjesos Alpucharos parajonyje vynuogės vežamos nepralaidžiose, standžiose, atvirose talpyklose, kurias lengva išvalyti ir kurios sveria ne daugiau kaip 30 kg. Draudžiama naudoti maišus.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Raudonųjų vynuogių veislės

8 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

2. Baltųjų vynuogių veislės

9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

3. Putojantiems vynams gaminti skirtos veislės

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

4. Raudonųjų vynuogių veislės, išskyrus „Tempranillo“, Kontravjesos Alpucharos parajonyje

6 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

5. Veislė „Tempranillo“ Kontravjesos Alpucharos parajonyje

7 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. Baltųjų vynuogių veislės Kontravjesos Alpucharos parajonyje

8 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

7. Putojantiems vynams gaminti skirtos vynuogės iš Kontravjesos Alpucharos parajonio

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nustatyta vynuogių auginimo, vyno gamybos ir brandinimo vietovė, kuriai taikoma kilmės vietos nuoroda „Granada“, apima visas Granados provincijos savivaldybes, kurios šiuo metu yra šios: 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.

Kilmės vietos nuoroda „Granada“ saugomų vynų gamybos vietovėje dėl vienalytės geografinės aplinkos išskiriamos trys vietovės dalys, kurios tradiciškai vadinamos taip:

— „Geoparque-Norte“, kurią sudaro šios savivaldybės: 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, Zújar;

— „Poniente“, kurią sudaro šios savivaldybės: 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,La Zubia;

— „Contraviesa-Alpujarra“, kurią sudaro šios savivaldybės: Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón, Ugíjar.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

Vynmedžių auginimas nuo neatmenamų laikų, archeologinės Molvisaro liekanos, romėnų vila su vyno darykla. Vynininkystės tradicijos, kurių istorija siekia XIX a. pabaigą. 50 proc. teritorijos ploto yra daugiau kaip 1 000 m virš jūros lygio, o tai kartu su kintančia aukščiausia ir žemiausia dienos temperatūra, kuri svyruoja nuo 39 °C iki –4 °C, daro teigiamą poveikį vynuogių kokybei. Vidutiniškai per metus iškrenta 450 mm kritulių, o lietingų dienų vidutiniškai būna 70. Kalkingas rudžemis, kuriame mažai organinių medžiagų, fosforo, azoto. Visi šie veiksniai lemia pagrindines šių vynų savybes, aprašytas produkto specifikacijoje.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Neišpilstytą vyną galima vežti tik iš vienos registruotos vyno daryklos į kitą. Saugomi vynai turi būti išpilstomi į registrą įtrauktose vyno daryklose. Šis reikalavimas būtinas, kad būtų užtikrintos vynų juslinės savybės, nes neišpilstytų vynų juslinės savybės gali lengvai pakisti juos gabenant arba ne nustatytoje geografinėje vietovėje esančiose vyno daryklose esant nepalankioms sąlygoms.

Teisinė sistema:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Saugomas pavadinimas „Granada“ turi būti pateiktas tokia forma ir bent jau su kitais privalomais duomenimis, kurie nustatyti taikytinuose teisės aktuose. Vyno iš pernokusių vynuogių etiketėse turi būti žodžiai „naturalmente dulce“ arba „vendimia tarde“.

Vynai, pažymėti garantiniais spaudais, numeruotomis etiketėmis arba sertifikavimo etiketėmis, kurias išduoda Reguliavimo taryba.

Apibūdinant vynus gali būti vartojamas vienas iš terminų „Geoparque-Norte“, „Poniente“ arba „Contraviesa-Alpujarra“, jei jie atitinka konkrečias tai vietovės daliai specifikacijoje nustatytas savybes.

Neprivalomi nurodyti duomenys: „Andalucía“.

Norint vartoti terminą „Fermentado en Barrica“, vynas turi būti ne trumpiau kaip 3 mėnesius fermentuojamas ąžuolo statinėse, kurių talpa ne didesnė kaip 600 litrų.

Norint vartoti terminą „Barrica“ arba „Roble“, vynas turi būti ne trumpiau kaip 3 mėnesius laikomas ąžuolo statinėse, kurių talpa ne didesnė kaip 600 litrų.

Norint putojančių vynų etiketėse vartoti terminą „Premium“, nuo išpilstymo į butelius iki nuosėdų nupylimo turi praeiti ne mažiau kaip 12 mėnesių.

Norint putojančių vynų etiketėse vartoti terminą „Reserva“ putojantiems vynams apibūdinti, nuo išpilstymo į butelius iki nuosėdų nupylimo turi praeiti ne mažiau kaip 18 mėnesių.

Terminas „Nuevo“ gali būti vartojamas neputojančių vynų, pagamintų tais metais, kai buvo nuimtas vynuogių derlius, etiketėse, jei jie buvo išpilstyti į butelius ir paženklinti iki metų, einančių po metų, kai buvo nuimtas vynuogių derlius, kovo 1 d.

Terminas „Joven“ gali būti vartojamas neputojančių vynų, pagamintų tais pačiais vyno metais, kuriais jie ženklinami, etiketėse.

Terminai „Naturalmente Dulce“ arba „Vendimia tardía“ gali būti vartojami vynų, pagamintų iš pernokusių vynuogių, atitinkančių kitus atitinkamuose teisės aktuose nustatytus reikalavimus, etiketėse.

Terminai „Cosecha“, „añada“, „vendimia“ ar kiti jų atitikmenys taikomi tik tiems vynams, kurių gamybai ne mažiau kaip 85 proc. vynuogių buvo nuskinta nurodytais metais. Tai privaloma nurodyti neputojančių vynų etiketėse.

Vynuogių veislės pavadinimas gali būti vartojamas, jei ne mažiau kaip 85 proc. vynui gaminti naudotų vynuogių yra šios veislės. Dviejų veislių pavadinimai gali būti vartojami, jei vynas pagamintas tik iš šių veislių vynuogių, ir veislės turi būti išvardytos mažėjimo tvarka pagal jų sunaudotą kiekį.

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://lajunta.es/54h8t