C/2025/954

7.2.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/954)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Granada”

PDO-ES-A1475-AM04

Paziņojuma datums: 2024. gada 18. novembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Uzlabots formulējums attiecībā uz marķēšanu

Apraksts

Formulējums ir uzlabots, lai norādītu, ka aizsargātajam nosaukumam “Granada” tādā formā un vismaz ar citām obligātajām norādēm, kas paredzētas piemērojamajos tiesību aktos, jābūt skaidri redzamam uz pudelēs pildītu vīnu etiķetēm. Attiecībā uz vīnu, kas ražots no pārgatavām vīnogām, jāiekļauj vārdi “naturalmente dulce” [dabiski salds] vai “vendimia tarde” [vēlā raža].

Grozījums ietekmē specifikācijas H.2. iedaļu “Īpaši marķēšanas un iepakošanas noteikumi” un vienotā dokumenta 9. iedaļu “Būtiski papildu nosacījumi”.

Tas ir standarta grozījums, jo tas neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Lai izvairītos no nepareizas interpretācijas.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

   Granada

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

   ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

   1. Vīns

   4. Dzirkstošais vīns

   5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

   16. Pārgatavu vīnogu vīns

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Baltvīni un sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni. Izskats: vīnam jābūt tīram un dzidram, krāsai atkarībā no ražošanas veida jābūt no zaļgani dzeltenas līdz dzintaraini dzeltenai, aptverot visu dzeltenās krāsas gammu. Aromāts: atkarībā no ražošanas veida aromāts var būt no svaiga un patīkama līdz izteiktākam. Garša: garšai jābūt aromātiskai un bez trūkumiem.

Sārtvīni. Izskats: vīnam jābūt tīram, krāsai atkarībā no ražošanas veida jābūt no ļoti bāli rozā līdz gaiši sarkanai, aptverot visu sārtvīnam iespējamo toņu gammu. Aromāts: atkarībā no ražošanas veida aromāts var būt no svaiga un patīkama līdz izteiktākam. Garša: garšai jābūt aromātiskai un bez trūkumiem.

* Minimālā faktiskā spirta koncentrācija baltvīniem no *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabala: 11 tilp. %.

* Minimālā faktiskā spirta koncentrācija sārtvīniem no *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabala: 12 tilp. %.

* Minimālais kopējais skābums (grami uz litru, izteikts ar vīnskābi) vīniem no *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabala ir 4,5 grami uz litru (60,00 miliekvivalenti uz litru).

* Maksimālais gaistošais skābums 0,05 grami uz litru (0,833 miliekvivalenti uz litru) un alkohola grādu vīnos, kas jaunāki par 1 gadu. Vīniem, kas vecāki par 1 gadu, skābums nedrīkst pārsniegt 1 gramu uz litru (1,66 miliekvivalenti uz litru) līdz 10 tilp. %. Skābums drīkst palielināties par 0,06 gramiem uz litru (1,00 miliekvivalents uz litru) par katru alkohola grādu virs 10 tilp. %.

* Sēra dioksīds: vīnā ar cukura saturu < 5 grami uz litru maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs ir 160 miligrami uz litru, bet ar cukura saturu ≥ 5 grami uz litru maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs ir 200 miligrami uz litru.

* Ja nav noteikti ierobežojumi, jāievēro spēkā esošie Kopienas noteikumi.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *Sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: vīnam jābūt tīram un dzidram, krāsai jābūt no sarkanas ar violetiem toņiem līdz sarkanai ar sarkankoka toņiem. Aromāts: aromātam jābūt spēcīgam, patīkamam un bez trūkumiem. Garša: pēc pirmā iespaida un attīstoties mutē, garša ir bagātīga un bez trūkumiem.

* Minimālā faktiskā spirta koncentrācija baltvīniem no *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabala: 13 tilp. %, un maksimālā faktiskā spirta koncentrācija ir 16 tilp. %.

* Minimālais kopējais skābums (grami uz litru, izteikts ar vīnskābi) vīniem no *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabala ir 4,5 grami uz litru (60,00 miliekvivalenti uz litru).

* Maksimālais gaistošais skābums 0,05 grami uz litru (0,833 miliekvivalenti uz litru) uz alkohola grādu vīnos, kas jaunāki par 1 gadu. Vīniem, kas vecāki par 1 gadu, skābums nedrīkst pārsniegt 1 gramu uz litru (1,66 miliekvivalenti uz litru) līdz 10 tilp. %. Skābums drīkst palielināties par 0,06 gramiem uz litru (1,00 miliekvivalents uz litru) par katru alkohola grādu virs 10 tilp. %.

* Vīnā ar cukura saturu < 5 grami uz litru maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs ir 150 miligrami uz litru, bet ar cukura saturu ≥ 5 grami uz litru maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs ir 200 miligrami uz litru.

* Ja nav noteikti ierobežojumi, jāievēro spēkā esošie Kopienas noteikumi.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *Baltvīni un sārtvīni no pārgatavām vīnogām*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: vīnam jābūt tīram un dzidram, un sārtvīnam jābūt no ļoti bāli rozā līdz gaiši sarkanam, aptverot visu sārtvīnam iespējamo toņu gammu, kā arī iespējamus sarkankoka un/vai ķieģeļsarkanus toņus. Atkarībā no ražošanas veida baltvīni var būt no zeltaini dzelteniem līdz dzintaraini dzelteniem. Aromāts: bez trūkumiem. Garša: aromātiska un bez trūkumiem.

* Maksimālais faktiskais spirta saturs: 16 tilp. %.

* Maksimālais sēra saturs: 200 miligrami uz litru, ja atlikumcukura saturs ir < 5 grami uz litru; 250 miligrami uz litru, ja atlikumcukura saturs ir ≥ 5 grami uz litru.

* Ja nav noteikti ierobežojumi, jāievēro spēkā esošie Kopienas noteikumi.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 13

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. *No pārgatavām vīnogām ražots sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: vīnam jābūt tīram un dzidram, krāsai jābūt no ķiršsarkanas ar iespējamiem granāta toņiem līdz sarkanai ar sarkankoka/ķieģeļsarkaniem toņiem. Aromāts: bez trūkumiem. Garša: aromātiska un bez trūkumiem.

* Maksimālais faktiskais spirta saturs: 16 tilp. %.

* Maksimālais sēra saturs: 150 miligrami uz litru, ja atlikumcukura saturs ir < 5 grami uz litru; 200 miligrami uz litru, ja atlikumcukura saturs ir ≥ 5 grami uz litru.

* Ja nav noteikti ierobežojumi, jāievēro spēkā esošie Kopienas noteikumi.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 13

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. *Dzirkstošie un kvalitatīvie dzirkstošie vīni (baltie un sārtie)*

ĪSS APRAKSTS

Izskats: vīnam jābūt tīram un dzidram, baltvīnu krāsai jābūt no zaļgani dzeltenas līdz dzintaraini dzeltenai, aptverot visu dzeltenās krāsas gammu atkarībā no ražošanas veida. Sārtvīnam jābūt no ļoti bāli rozā līdz bāli sarkanam, ietverot pilnu sārtvīnam iespējamo toņu gammu, atkarībā no ražošanas veida. Aromāts: atkarībā no ražošanas veida aromāts var būt no svaiga un patīkama līdz izteiktākam. Garša: garšai jābūt aromātiskai un bez trūkumiem. Vīniem jābūt arī tiem raksturīgajām organoleptiskajām īpašībām, jo īpaši attiecībā uz putu izskatu, kam jābūt noturīgām, kā arī to spīdumu, krāsu, aromātu un garšu.

* Vīniem no *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabala minimālais kopējais skābums (izteikts ar vīnskābi) ir 5,5 grami uz litru (73,33 miliekvivalenti uz litru).

* Ja nav noteikti ierobežojumi, jāievēro spēkā esošie Kopienas noteikumi.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 10,83

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 160

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarības metode

Šķirņu īpatsvars atkarībā no vīna veida: sārtvīni – min. 25 % sarkano vīnogu šķirņu.

Vīnogu īpašības: minimālā dabiskā koncentrācija – 10 tilp. % baltajām vīnogām, 11 tilp. % sarkanajām vīnogām un 9 tilp. % dzirkstošajiem vīniem paredzētajām vīnogām.

Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem izmanto šādas šķirnes: "Vigiriego" ("Vigiriega"), "Sauvignon Blanc", "Chardonnay", "Macabeo", "Moscatel de Alejandría", "Moscatel de Grano Menudo", "Torrontés", "Pinot Noir", "Garnacha Tinta", "Syrah", "Blanca Gordal" un "Viognier". *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā dzirkstošajiem vīniem jābūt ražotiem tikai no vienas no noteiktajām šķirnēm: "Vigiriego" ("Vigiriega"), "Chardonnay" un "Pinot Noir", no kurām vismaz 70 % izmantoto vīnogu ir no "Vigiriego" ("Vigiriega") šķirnes.

Dzirkstošos vīnus ražo, izmantojot "tradicionālo metodi", kas ietver sekundāro fermentāciju pudelē un izturēšanas periodu no vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošanas (*tirage*) līdz nogulšņu atdalīšanai (*disgorgement*); minētais periods ilgst vismaz deviņus mēnešus.

Spiešanas laikā iegūst vīnu un atdala to no izspaidām, un galīgais vīna iznākums nedrīkst pārsniegt 70 litrus vīna no 100 kilogramiem novākto vīnogu. *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā galīgais vīna iznākums nedrīkst pārsniegt 65 litrus vīna no 100 kilogramiem novākto vīnogu.

Aizliegts izmantot ātrgaitas centrifūgas tipa kātiņu atdalītājus vai smalcinātājus, vai nepārtrauktas darbības preses. Vīns jāražo un jāuzglabā tvertnēs vai konteineros, kas garantē vīna veselīgumu un kvalitāti.

Ierobežojumi attiecībā uz vīndarību

Ir aizliegtas šādas darbības:

— izmantot vīna frakcijas, kas iegūtas, aizsargāto vīnu ražošanā izmantojot nepareizu spiešanu,

— izmantot ozolkoka skaidas *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā ražošanas un izturēšanas procesā, tai skaitā svaigu vīnogu un misas fermentācijas laikā un uzglabāšanas laikā,

— *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā pievienot beidzamo saldinātāju un izmantot tādas vīndarības metodes kā paskābināšanu un atkrāsošanu jebkurā ražošanas posmā.

Audzēšanas metode

Minimālā stādījumu biezība: 1 500 vīnkoku/ha. Vīnkokus audzē un veido, izmantojot "gobelet" metodi vai kādu no tās paveidiem, vai arī tos audzē un veido, izmantojot režģus. *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā nav atļauts audzēt jauktos stādījumus, kuros ražu nevar nodalīt pa šķirnēm. Apūdeņošana ir atļauta saskaņā ar specifikācijā izklāstītajiem nosacījumiem. Novāc tikai veselas vīnogas. *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā vīnogas transportē necaurlaidīgos, stingros, atvērtos traukos, kuri ir viegli tīrāmi un kuru svars nepārsniedz 30 kg. Aizliegts izmantot maisus.

5.2. *Maksimālā raža*

1. Sarkano vīnogu šķirnes

8 000 kg vīnogu no hektāra

2. Balto vīnogu šķirnes

9 000 kg vīnogu no hektāra

3. Dzirkstošajiem vīniem paredzētās šķirnes

12 000 kg vīnogu no hektāra

4. Sarkano vīnogu šķirnes, izņemot "Tempranillo", *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā

6 000 kg vīnogu no hektāra

5. "Tempranillo" šķirne *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā

7 000 kg vīnogu no hektāra

6. Balto vīnogu šķirnes *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā

8 000 kg vīnogu no hektāra

7. *Contraviesa-Alpujarra* apakšapgabalā ražotajiem dzirkstošajiem vīniem paredzētās vīnogas

12 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar cilmes vietas nosaukumu "Granada" apzīmētajā vīnogu audzēšanas, kā arī vīnu ražošanas un izturēšanas apgabalā ietilpst visas Granadas provinces pašvaldības, kuras pašlaik ir šādas: *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* un *Zújar*.

Ar cilmes vietas nosaukumu "Granada" aizsargāto vīnu ražošanas apgabalā ir trīs apakšapgabali, kuri atšķiras ar viendabīgu ģeogrāfisko vidi un kurus tradicionāli apzīmē šādi:

— *Geoparque-Norte* ar šādām pašvaldībām: *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* un *Zújar*,

— *Poniente* ar šādām pašvaldībām: *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* un *La Zubia*,

— *Contraviesa-Alpujarra* ar šādām pašvaldībām: *Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón* un *Ugíjar*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Vīnogu audzēšana kopš neatminamiem laikiem, Molvizaras [*Molvízar*] arheoloģijas piemineklis – romiešu villa ar vīna darītavu. Vīna darīšanas tradīcijas apliecina vēsturiskās atsauces no 19. gadsimta beigām. 50 % teritorijas atrodas vairāk nekā 1 000 metru augstumā virs jūras līmeņa, un tas, kā arī diennakts maksimālās un minimālās temperatūras svārstības, kas ir robežās no 39 °C līdz pat -4 °C, labvēlīgi ietekmē vīnogu kvalitāti. Vidējais nokrišņu daudzums gadā ir 450 mm ar vidēji 70 lietainām dienām. Kaļķainas brūnas augsnes ar zemu organisko vielu, fosfora un slāpekļa saturu. Visi šie faktori nosaka šo vīnu pamatīpašības, kas aprakstītas produkta specifikācijā.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vīnu bez taras drīkst transportēt tikai starp reģistrētām vīna darītavām. Aizsargātos vīnus jāsapilda pudelēs reģistrā reģistrētās vīna darītavās. Šī prasība ir vajadzīga, lai garantētu to organoleptisko kvalitāti, jo vīna bez taras organoleptiskās īpašības var viegli mainīties transportēšanas laikā vai nelabvēlīgu apstākļu ietekmē vīna darītavās ārpus noteiktā apgabala.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Aizsargātajam nosaukumam “Granada” tādā formā un vismaz ar citām obligātajām norādēm, kas paredzētas piemērojamajos tiesību aktos, jābūt skaidri redzamam. Ja vīns ražots no pārgatavām vīnogām, jāiekļauj norāde “naturalmente dulce” vai “vendimia tarde”.

Vīniem jānodrošina garantijas plombas, numurētas etiķetes vai sertifikācijas etiķetes, ko izsniegusi Regulatīvā padome.

Vīniem var izmantot vienu no apzīmējumiem *Geoparque-Norte*, *Poniente* vai *Contraviesa-Alpujarra*, ja tie atbilst specifikācijā noteiktajām specifiskajām īpašībām attiecībā uz šo apakšapgabalu.

Fakultatīva norāde: *Andalucía*.

Lai varētu izmantot apzīmējumu "Fermentado en Barrica", vīnam jābūt fermentētam ozolkoka mucās, kuru maksimālais tilpums ir 600 litri, un mucā tam ir jāatrodas vismaz 3 mēnešus.

Lai varētu izmantot apzīmējumu "Barrica" vai "Roble", vīnam jābūt izturētam ozolkoka mucās, kuru maksimālais tilpums ir 600 litri, un mucā tam ir jāatrodas vismaz 3 mēnešus.

Lai dzirkstošajiem vīniem varētu izmantot apzīmējumu "Premium", periodam no vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošanas (*tirage*) līdz nogulšņu atdalīšanai (*dégorgement*) jāilgst vismaz 12 mēnešus.

Lai dzirkstošajiem vīniem varētu izmantot apzīmējumu "Reserva", periodam no vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošanas (*tirage*) līdz nogulšņu atdalīšanai (*dégorgement*) jāilgst vismaz 18 mēnešus.

Apzīmējumu "Nuevo" var izmantot nedzirkstošiem vīniem no gada, kurā vīnogas tika novāktas, ar nosacījumu, ka tie ir iepildīti pudelēs un marķēti līdz nākamā gada 1. martam pēc gada, kurā vīnogas tika novāktas.

Apzīmējumu "Joven" var izmantot nedzirkstošiem vīniem, kas ražoti tajā pašā vīna gadā, kurā tie ir marķēti.

Apzīmējumu "Naturalmente Dulce" vai "Vendimia tardía" var izmantot no pārgatavām vīnogām ražotiem vīniem, kas atbilst citām attiecīgajos tiesību aktos noteiktajām prasībām.

Apzīmējumi "Cosecha", "añada", "vendimia" vai citi līdzvērtīgi apzīmējumi attiecas tikai uz vīniem, kuru ražošanā vismaz 85 % izmantoto vīnogu ir novāktas minētajā gadā. Tas ir obligāti jānorāda nedzirkstošo vīnu marķējumā.

Vīnogu šķirnes nosaukumu drīkst izmantot, ja vīna ražošanā izmantoti vismaz 85 % šīs šķirnes vīnogu. Divu šķirņu nosaukumus var izmantot, ja vīns ir izgatavots tikai no šīm šķirnēm, kuras jānorāda dilstošā secībā pēc daudzuma.

Saite uz produkta specifikāciju

https://lajunta.es/54h8t