C/2025/954

7.2.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/954)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Granada”

PDO-ES-A1475-AM04

Datum van mededeling: 18.11.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Betere formulering van de tekst over de etikettering

Beschrijving

De tekst over de etikettering is verbeterd in die zin dat aangegeven wordt dat de beschermde naam “Granada” duidelijk op de etiketten van gebottelde wijnen moet worden vermeld overeenkomstig de toepasselijke wetgeving en samen met ten minste de andere wettelijk verplichte vermeldingen. Bij wijn van overrijpe druiven moet “naturalmente dulce” (van nature zoet) of “vendimia tardía” (late oogst) worden vermeld.

De wijziging heeft betrekking op punt H.2 (Bijzondere etiketterings- en verpakkingsvoorschriften) van het productdossier en op punt 9 “Andere essentiële voorwaarden” van het enig document.

Het gaat om een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van VERORDENING (EU) 2024/1143 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD betreffende geografische aanduidingen.

Reden:

Voorkomen van onjuiste interpretaties

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

   Granada

2. **Type geografische aanduiding**

   BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

   1. Wijn

   4. Mousserende wijn

   5. Mousserende kwaliteitswijn

   16. Wijn van overrijpe druiven

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Witte wijn en roséwijn*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Witte wijn — Uiterlijk: het uiterlijk van de wijn moet zuiver en helder zijn, met een kleur variërend van groengeel tot ambergeel, wat alle geeltinten omvat, afhankelijk van het type productie. Geur: de aroma's variëren van frisse en aangename tot meer ontwikkelde aroma's, afhankelijk van het type productie. Smaak: de smaak moet smaakvol zijn en vrij zijn van gebreken.

Roséwijnen — Uiterlijk: de wijn moet zuiver zijn en een kleur hebben die varieert van zeer lichtroze tot lichtrood, wat alle mogelijke tinten voor een roséwijn omvat, afhankelijk van het type productie. Geur: de aroma's variëren van frisse en aangename tot meer ontwikkelde aroma's, afhankelijk van het type productie. Smaak: de smaak moet smaakvol zijn en vrij zijn van gebreken.

* Minimaal effectief alcoholgehalte van de witte wijnen uit het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra": 11 % vol.

* Minimaal effectief alcoholgehalte van de roséwijnen uit het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra": 12 % vol.

* De minimale totale zuurgraad (in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur) voor het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra" bedraagt 4,5 gram per liter (60,00 milli-equivalent per liter).

* Het maximale gehalte aan vluchtige zuren voor wijnen die minder dan een jaar oud zijn, bedraagt 0,05 gram per liter (0,833 milli-equivalent per liter) per graad effectief alcohol. Voor wijnen die meer dan een jaar oud zijn, mag dit niet hoger zijn dan 1 gram per liter (1,66 milli-equivalent per liter) tot 10 % vol, vermeerderd met 0,06 gram per liter (1,00 milli-equivalent per liter) per graad alcohol boven 10 % vol.

* Zwaveldioxide: het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide bedraagt 160 milligram per liter voor wijn met een suikergehalte van minder dan 5 gram per liter, terwijl het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide 200 milligram per liter bedraagt voor wijn met een suikergehalte van 5 gram per liter of meer.

* Als er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de geldende communautaire voorschriften in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 10

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: de wijn moet zuiver en helder zijn, met een kleur variërend van rood met paarstinten tot rood met mahoniekleurige tinten. Geur: de wijn heeft krachtige, aangename aroma's zonder gebreken. Smaak: bij de eerste indruk en naarmate de smaak zich in de mond ontwikkelt, is de wijn smaakvol en vrij van gebreken.

* Minimaal effectief alcoholgehalte van de wijnen uit het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra": 13 % vol., maximaal effectief alcoholgehalte: 16 % vol.

* De minimale totale zuurgraad (in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur) voor het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra" bedraagt 4,5 gram per liter (60,00 milli-equivalent per liter).

* Het maximale gehalte aan vluchtige zuren voor wijnen die minder dan een jaar oud zijn, bedraagt 0,05 gram per liter (0,833 milli-equivalent per liter) per graad effectief alcohol. Voor wijnen die meer dan een jaar oud zijn, mag dit niet hoger zijn dan 1 gram per liter (1,66 milli-equivalent per liter) tot 10 % vol, vermeerderd met 0,06 gram per liter (1,00 milli-equivalent per liter) per graad alcohol boven 10 % vol.

* Het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide bedraagt 150 milligram per liter voor wijn met een suikergehalte van minder dan 5 gram per liter, terwijl het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide 200 milligram per liter bedraagt voor wijn met een suikergehalte van 5 gram per liter of meer.

* Als er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de geldende communautaire voorschriften in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *Witte en roséwijnen van overrijpe druiven*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: de kleur van de roséwijnen varieert van zeer lichtroze tot lichtrood, wat alle mogelijke tinten voor een roséwijn omvat, soms met mahoniekleurige/baksteenrode tinten. De kleur van de witte wijnen kan variëren van goudgeel tot ambergeel, afhankelijk van het type productie. Geur: vrij van gebreken. Smaak: smaakvol en vrij van gebreken.

* Maximaal effectief alcoholgehalte: 16 % vol.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 200 milligram per liter als het restsuikergehalte minder dan 5 gram per liter bedraagt; 250 milligram per liter als het restsuikergehalte 5 gram per liter of meer bedraagt.

* Als er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de geldende communautaire voorschriften in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 13

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *Rode wijnen van overrijpe druiven*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: de wijn moet zuiver en helder zijn, met een kleur variërend van kersrood, soms met granaatrode tinten, tot rood met mahoniekleurige/baksteenrode tinten. Geur: vrij van gebreken. Smaak: smaakvol en vrij van gebreken.

* Maximaal effectief alcoholgehalte: 16 % vol.

* Maximaal gehalte aan zwaveldioxide: 150 milligram per liter als het restsuikergehalte minder dan 5 gram per liter bedraagt; 200 milligram per liter als het restsuikergehalte 5 gram per liter of meer bedraagt.

* Als er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de geldende communautaire voorschriften in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 13

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *Mousserende wijnen en mousserende kwaliteitswijnen (wit en rosé)*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Uiterlijk: de kleur van de witte wijnen varieert van groengeel tot ambergeel, wat alle geeltinten omvat, afhankelijk van het type productie. De kleur van de roséwijnen varieert van zeer lichtroze tot lichtrood, wat alle mogelijke tinten voor een roséwijn omvat, afhankelijk van het type productie. Geur: de aroma's variëren van frisse en aangename tot meer ontwikkelde aroma's, afhankelijk van het type productie. Smaak: de smaak moet smaakvol zijn en vrij zijn van gebreken. De wijnen moeten ook hun specifieke organoleptische kenmerken hebben, met name wat betreft het ontstaan van een schuimlaag, die moet aanhouden, en wat betreft de glans, de kleur, het aroma en de smaak ervan.

* In het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra" bedraagt de minimale totale zuurgraad (uitgedrukt in wijnsteenzuur) 5,5 gram per liter (73,33 milli-equivalent per liter).

* Als er geen grenswaarden zijn vastgesteld, moeten de geldende communautaire voorschriften in acht worden genomen.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 10,83

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 160

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

Verhouding druivenrassen per soort wijn — Roséwijnen: minimaal 25 % rode druiven.

Kenmerken van de druiven: minimaal natuurlijk alcoholgehalte: 10 % vol voor witte druiven, 11 % vol voor rode druiven en 9 % vol voor druiven die bestemd zijn voor mousserende wijnen.

Voor mousserende kwaliteitswijnen worden enkele van de volgende rassen gebruikt: vigiriego (vigiriega), sauvignon blanc, chardonnay, macabeo, moscatel de alejandría, moscatel de grano menudo, torrontés, pinot noir, garnacha tinta, syrah, blanca gordal en viognier. In het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra" moeten de mousserende wijnen uitsluitend worden bereid uit een van de traditionele rassen: vigiriego (vigiriega), chardonnay en pinot noir, waarbij ten minste 70 % van de gebruikte druiven van het ras vigiriego (vigiriega) is.

De mousserende wijnen worden bereid volgens de "traditionele methode", waarvan een tweede gisting in de fles en een rijpingsperiode tussen tirage en dégorgement van ten minste negen maanden deel uitmaken.

Door middel van persen wordt de wijn geëxtraheerd en gescheiden van de druivendraf. De uiteindelijke opbrengst mag niet meer bedragen dan 70 liter wijn per 100 kg geoogste druiven. In het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra" mag de uiteindelijke opbrengst niet meer bedragen dan 65 liter wijn per 100 kg geoogste druiven.

Het gebruik van centrifugale ontstelers met een hoog toerental, kneuzers of continupersen is verboden. De wijn moet worden bereid en opgeslagen in tanks of recipiënten die de gezondheid en de kwaliteit van de wijn garanderen.

Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

De volgende zaken zijn verboden:

— het gebruik in beschermde wijnen van fracties wijn die is verkregen door onjuiste persing;

— in het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra", het gebruik van stukjes eikenhout bij de productie en de rijping, met inbegrip van de gisting van verse druiven en druivenmost, en tijdens de opslag;

— in het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra", de toevoeging van dosagelikeur en de oenologische procedés van aanzuring en ontkleuring in elke fase van de productie.

Teeltwijze

Minimale beplantingsdichtheid: 1 500 wijnstokken/hectare. De wijnstokken worden geteeld en geleid volgens de gobeletmethode of een van de varianten ervan, of ze worden langs een latwerk geleid. In het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra" zijn gemengde aanplantingen waar het niet mogelijk is om de verschillende rassen tijdens de oogst van elkaar gescheiden te houden, niet toegestaan. Irrigatie is toegestaan onder de in het productdossier vermelde voorwaarden. Er worden alleen gezonde druiven geoogst. In het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra" worden de druiven vervoerd in ondoordringbare, open recipiënten van hard materiaal, die gemakkelijk te reinigen zijn en niet meer dan 30 kg wegen. Het gebruik van zakken is niet toegestaan.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Blauwe rassen

8 000 kilogram druiven per hectare

2. Witte rassen

9 000 kilogram druiven per hectare

3. Rassen voor mousserende wijnen

12 000 kilogram druiven per hectare

4. Andere rode druivenrassen dan tempranillo in het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra"

6 000 kilogram druiven per hectare

5. Het ras tempranillo in het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra"

7 000 kilogram druiven per hectare

6. Witte rassen in het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra"

8 000 kilogram druiven per hectare

7. Druiven bestemd voor mousserende wijnen uit het deelgebied "Contraviesa-Alpujarra"

12 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het afgebakende gebied voor de productie van druiven en de productie en rijping van wijnen met de oorsprongsbenaming “Granada” omvat alle gemeenten van de provincie Granada. Momenteel zijn dat: 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 en Zújar.

Binnen het productiegebied van de wijnen met de oorsprongsbenaming “Granada” worden drie deelgebieden onderscheiden door hun homogene geografische omgeving. Deze worden van oudsher als volgt aangeduid:

— “Geoparque-Norte”, bestaande uit de gemeenten 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 en Zújar;

— “Poniente”, bestaande uit de gemeenten 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 en La Zubia;

— “Contraviesa-Alpujarra”, bestaande uit de gemeenten Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón en Ugíjar.

7. **Wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Wijnbouw sinds mensenheugenis, archeologische overblijfselen van Molvízar, Romeinse villa met wijnmakerij. Traditie van wijnbereiding, met historische verwijzingen die dateren van het einde van de 19e eeuw. De helft van het gebied ligt meer dan 1 000 meter boven zeeniveau. Dit heeft, samen met de verschillen tussen de maximum- en minimumtemperaturen overdag, die uiteenlopen van 39 °C tot -4 °C, een positief effect op de kwaliteit van de druiven. Een gemiddelde jaarlijkse neerslag van 450 mm, met gemiddeld 70 regendagen per jaar. Kalkhoudende bruine bodem, met een laag gehalte aan organisch materiaal, fosfor, stikstof. Al deze factoren bepalen de basiskenmerken van deze wijnen zoals beschreven in het productdossier.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Wijn mag alleen tussen geregistreerde wijnmakerijen onverpakt worden vervoerd. De beschermde wijnen moeten worden verpakt in wijnmakerijen die in het register zijn ingeschreven. Deze eis is noodzakelijk om de organoleptische kwaliteit van de wijnen te waarborgen, aangezien de sensorische kwaliteiten van onverpakte wijn gemakkelijk kunnen worden gewijzigd tijdens het vervoer of bij blootstelling aan ongunstige omstandigheden in wijnmakerijen buiten het afgebakende gebied.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van gebottelde wijnen moet de beschermde naam “Granada” duidelijk worden vermeld overeenkomstig de toepasselijke wetgeving en samen met ten minste de andere wettelijk verplichte vermeldingen. Bij wijn van overrijpe druiven moet “naturalmente dulce” (van nature zoet) of “vendimia tardía” (late oogst) worden vermeld.

Wijnen voorzien van garantiezegels, genummerde etiketten of certificeringsetiketten afgegeven door de Consejo Regulador.

Voor de wijnen mag een van de aanduidingen “Geoparque-Norte”, “Poniente” of “Contraviesa-Alpujarra” worden gebruikt, mits ze voldoen aan de specifieke kenmerken die in het productdossier voor dat deelgebied zijn vastgesteld.

Facultatieve aanduiding: “Andalucía”.

Om de aanduiding “Fermentado en Barrica” te kunnen gebruiken, moet de wijn zijn gegist in eiken vaten met een maximuminhoud van 600 liter en ten minste drie maanden in het vat hebben gezeten.

Om de aanduiding “Barrica” of “Roble” te kunnen gebruiken, moet de wijn gedurende ten minste drie maanden zijn bewaard in eiken vaten met een maximuminhoud van 600 liter.

Om de aanduiding “Premium” op mousserende wijnen te kunnen gebruiken, moet er tussen tirage en dégorgement een periode van ten minste twaalf maanden zitten.

Om de aanduiding “Reserva” op mousserende wijnen te kunnen gebruiken, moet er tussen tirage en dégorgement een periode van ten minste 18 maanden zitten.

De aanduiding “Nuevo” mag worden gebruikt voor niet-mousserende wijnen van het jaar waarin de druiven zijn geoogst, op voorwaarde dat ze zijn gebotteld en geëtiketteerd vóór 1 maart van het jaar dat volgt op het jaar waarin de druiven zijn geoogst.

De aanduiding “Joven” mag worden gebruikt voor niet-mousserende wijnen die zijn bereid in hetzelfde wijnoogstjaar waarin ze worden geëtiketteerd.

De aanduidingen “Naturalmente Dulce” en “Vendimia tardíá” mogen worden gebruikt voor wijnen van overrijpe druiven die voldoen aan de andere in de desbetreffende wetgeving vastgestelde eisen.

De aanduidingen “Cosecha”, “añada” en “vendimia” of andere equivalenten zijn uitsluitend van toepassing op wijnen waarvan ten minste 85 % van de voor de bereiding van de wijnen gebruikte druiven in het genoemde jaar is geoogst. Dit is verplicht op de etikettering van niet-mousserende wijnen.

De naam van een druivenras mag worden gebruikt indien 85 % van de voor de bereiding van de wijn gebruikte druiven van dit ras is. De namen van twee rassen mogen worden gebruikt indien de wijn volledig is bereid uit deze rassen, die in afnemende volgorde van de hoeveelheid moeten worden vermeld.

Link naar het productdossier

https://lajunta.es/54h8t