Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/954)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Granada"

PDO-ES-A1475-AM04

Data przekazania informacji: 18.11.2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Poprawa brzmienia tekstu dotyczącego etykietowania

Opis:

Poprawiono brzmienie, tak aby na etykietach win butelkowanych obowiązkowo umieszczać wyraźnie chronioną nazwę „Granada" w sposób określony w mających zastosowanie przepisach i z innymi obowiązkowymi danymi szczegółowymi określonymi w tych przepisach. W przypadku wina z przejrzałych winogron należy dodać słowa „naturalmente dulce" („naturalnie słodkie") lub „vendimia tardía" („późne zbiory").

Zmiana dotyczy sekcji H.2. „Szczegółowe zasady etykietowania i pakowania" specyfikacji produktu i pkt 9 Dodatkowe wymogi zasadnicze jednolitego dokumentu.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

W celu uniknięcia błędnej interpretacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

   Granada

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

   ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

   1. Wino

   4. Wino musujące

   5. Gatunkowe wino musujące

   16. Wino z przejrzałych winogron

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 20.09:

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina białe i różowe*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Białe: Wygląd: Wino musi być czyste i przejrzyste, o barwie od zielonkawożółtej do bursztynowej, z pełnym zakresem odcieni koloru żółtego, w zależności od rodzaju produkcji. Aromat: Od świeżych i przyjemnych aromatów po bardziej rozwinięte aromaty, w zależności od rodzaju wykorzystywanej produkcji. Smak: Wino musi być smaczne i wolne od wad.

Wino różowe: Wygląd: Wino musi być czyste, o barwie od różowej do jasnoczerwonej o małej intensywności, z pełnym zakresem odcieni koloru różowy, w zależności od rodzaju produkcji. Aromat: Od świeżych i przyjemnych aromatów po bardziej rozwinięte aromaty, w zależności od rodzaju wykorzystywanej produkcji. Smak: Wino musi być smaczne i wolne od wad.

* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach białych z podobszaru Contraviesa-Alpujarra: 11 % obj.

* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach różowych z podobszaru Contraviesa-Alpujarra: 12 % obj.

* Minimalna kwasowość ogólna (g/l kwasu winowego) dla podobszaru Contraviesa-Alpujarra wynosi 4,5 g/l (60,00 mEq/l)

* Maksymalna kwasowość lotna 0,05 g/l (0,833 mEq/l) według rzeczywistej zawartości alkoholu w winach w wieku poniżej jednego roku. W przypadku win w wieku powyżej jednego roku nie może przekraczać 1 g/l (1,66 mEq/l) do 10 % obj., zwiększając się o 0,06 g/l (1,00 mEq/l) na każdy stopień zawartości alkoholu przekraczający 10 % obj.

* Dwutlenek siarki: W winach o zawartości cukru < 5 g/l maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki wynosi 160 mg/l, przy czym w przypadku zawartości cukru ≥ 5 g/l maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l.

* W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Wina czerwone*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: Wino musi być czyste i klarowne, o barwie od czerwonej z odcieniami fioletowymi do czerwonej z odcieniami mahoniu. Aromat: Ma świeży i przyjemny aromat bez wad. Smak: Przyjemny smak wina kształtuje się i rozwija bez wad.

* Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu w winach z podobszaru Contraviesa-Alpujarra: 13 % i maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosząca 16 %

* Minimalna kwasowość ogólna (g/l kwasu winowego) dla podobszaru Contraviesa-Alpujarra wynosi 4,5 g/l (60,00 mEq/l)

* Maksymalna kwasowość lotna 0,05 g/l (0,833 mEq/l) według rzeczywistej zawartości alkoholu w winach w wieku poniżej jednego roku. W przypadku win w wieku powyżej jednego roku nie może przekraczać 1 g/l (1,66 mEq/l) do 10 % obj., zwiększając się o 0,06 g/l (1,00 mEq/l) na każdy stopień zawartości alkoholu przekraczający 10 % obj.

W winach o zawartości cukru < 5 g/l maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki wynosi 150 mg/l, przy czym w przypadku zawartości cukru ≥ 5 g/l maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 mg/l.

* W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,0 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Wina białe i różowe z przejrzałych winogron*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: Wino musi być czyste i klarowne, w przypadku win różowych o barwie różowej o niskiej intensywności do jasnoczerwonej we wszystkich odcieniach różu, z odcieniami mahoniu i ceglastej czerwieni, natomiast w przypadku win białych o barwie białej od złotożółtej do bursztynowej w zależności od rodzaju produkcji. Aromat: Wolny od wad. Smak: Smaczne i wolne od wad.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 16 % obj.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 200 mg/l w przypadku cukru resztkowego < 5 g/l; 250 mg/l w przypadku cukru resztkowego ≥ 5 g/l;

* W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 13

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. *Wina czerwone z przejrzałych winogron*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: Wino musi być czyste i klarowne, o barwie czerwonej od koloru wiśniowego z odcieniami granatu do czerwonej z odcieniami mahoniu i ceglastej czerwieni. Aromat: Wolny od wad. Smak: Smaczne i wolne od wad.

* Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 16 % obj.

* Maksymalna zawartość dwutlenku siarki: 150 mg/l w przypadku cukru resztkowego < 5 g/l; 200 mg/l w przypadku cukru resztkowego ≥ 5 g/l.

* W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 13

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. *Wina musujące i gatunkowe wina musujące (białe i różowe)*

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

Wygląd: Wina białe mają barwę od zielonkawożółtej do bursztynowej, w pełnym zakresie odcieni żółtego w zależności od rodzaju produkcji, a wina różowe mają barwę od różowej do jasnoczerwonej, w pełnym zakresie odcieni różu w zależności od rodzaju produkcji. Aromat: Od świeżych i przyjemnych aromatów po bardziej rozwinięte aromaty, w zależności od rodzaju wykorzystywanej produkcji. Smak: Wino musi być smaczne i wolne od wad. Musi ono również charakteryzować się cechami organoleptycznymi charakterystycznymi dla tych win, w szczególności w odniesieniu do powstawania pianki, a także jej trwałości, błyszczącego wyglądu, barwy, aromatu i smaku.

* Maksymalna kwasowość ogólna (g/l kwasu winowego) dla podobszaru Contraviesa-Alpujarra wynosi 5,5 g/l (73,33 mEq/l).

* W granicach, które nie zostały ustalone, należy przestrzegać obowiązujących przepisów wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 10,83

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 160

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Proporcje odmian winogron w zależności od rodzaju wina: Wino różowe: minimum 25 % winogron czerwonych.

Charakterystyka winogron: Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10 % obj. dla winogron białych, 11 % obj. dla winogron czerwonych i 9 % obj. dla winogron przeznaczonych do produkcji win musujących.

W gatunkowych winach musujących stosowane będą niektóre odmiany Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal i Viognier. W podobszarze „Contraviesa-Alpujarra" wina musujące muszą być produkowane wyłącznie z jednej z uznanych odmian Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay i Pinot Noir, przy czym do ich produkcji należy wykorzystać co najmniej 70 % winogron odmiany Vigiriego(Vigiriega). Wino musujące otrzymane metodą tradycyjną:

druga fermentacja ma miejsce w butelkach, okres dojrzewania między uprawą a degorżowaniem nie może być krótszy niż dziewięć miesięcy.

Ciśnienie ekstrakcji wina i oddzielenie wytłoków z winogron, ostateczna wydajność nie przekracza 70 litrów wina ze 100 kilogramów zebranych winogron. W podobszarze „Contraviesa-Alpujarra" ostateczna wydajność nie przekracza 65 litrów wina z 100 kilogramów zebranych winogron.

Zakazane jest stosowanie szybkoobrotowych wirowych odszypułkowarek lub kruszarek oraz pras ciągłych. Produkcja i przechowywanie w magazynach lub pojemnikach gwarantujących świeżość i jakość wina.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Zakazy:

— Wykorzystywanie frakcji wina uzyskanych przez niedostateczne ciśnienie w winach chronionych.

— Na podobszarze „Contraviesa-Alpujarra" nie można wykorzystywać kawałków drewna dębowego do produkcji lub dojrzewania, w tym w trakcie fermentacji świeżych winogron i moszczu winogronowego, a także podczas przechowywania.

— Na podobszarze „Contraviesa-Alpujarra" nie zezwala się na dodawanie expedition liqueur i stosowanie enologicznych praktyk zakwaszania i odbarwiania na każdym żadnym etapie produkcji.

Praktyki związane z uprawą

Gęstość nasadzeń o minimalnej gęstości 1 500 winorośli/ha. Szczepy są formowane i prowadzone w formie głowy lub jej wariantach lub w szpalerze. Na podobszarze „Contraviesa-Alpujarra" nie zezwala się na uprawy mieszane, które nie pozwalają na oddzielenie zbiorów odmian. Nawadnianie jest dozwolone na warunkach określonych w specyfikacji. Zbiór zdrowych winogron. Na podobszarze „Contraviesa-Alpujarra": transport winogron w pojemnikach z nieprzepuszczalnego i sztywnego materiału, otwartych i łatwych do czyszczenia, którego całkowita masa nie przekracza 30 kg. Zabrania się używania worków.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Odmiany czerwone

8 000 kilogramów winogron z hektara

2. Odmiany białe

9 000 kilogramów winogron z hektara

3. Odmiany win musujących

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. Odmiany czerwone inne niż Tempranillo na podobszarze Contraviesa-Alpujarra

6 000 kilogramów winogron z hektara

5. Odmiana Tempranillo na podobszarze Contraviesa-Alpujarra

7 000 kilogramów winogron z hektara

6. Odmiana Tempranillo na podobszarze Contraviesa-Alpujarra

8 000 kilogramów winogron z hektara

7. Winogrona do produkcji win musujących na podobszarze Contraviesa-Alpujarra

12 000 kilogramów winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Wyznaczony obszar produkcji winogron oraz produkcji i dojrzewania win objętych nazwą pochodzenia „Granada", obejmuje wszystkie gminy prowincji Granada, do których obecnie należą: 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.

Na obszarze produkcji win chronionych nazwą pochodzenia „Granada" następujące podobszary wyróżniają się jednorodnym środowiskiem geograficznym, tradycyjnie określanym jako:

— „Geoparque-Norte" a la que pertenecen los términos municipales de 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 y Zújar.

— „Poniente" a la que pertenecen los términos municipales de 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 y La Zubia.

— „Contraviesa-Alpujarra" do której należą miejscowości Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón i Ugíjar.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

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. **Opis związku lub związków**

Uprawa winorośli od niepamiętnych czasów, o czym świadczy stanowisko archeologiczne w postacie rzymskiej willi z winnicą w Molvízar. Tradycja winiarska poświadczona źródłami historycznymi od końca XIX w. 50 % obszaru powierzchni znajduje się powyżej 1 000 m n.p.m., co wraz z amplitudą dobową, przy maksimum 39 °C i minimum -4 °C, ma pozytywny wpływ na jakość winogron. Średnie roczne opady 450 mm i średnio 70 dni deszczowych. Wapienne gleby brązowe, ubogie w materię organiczną, fosfor, azot. Wszystkie te czynniki decydują o podstawowych cechach charakterystycznych tych win, opisanych w specyfikacji produktu.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Dozwolone jest wyłącznie przemieszczanie win luzem między zarejestrowanymi wytwórniami wina. Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia muszą być butelkowane w wytwórniach wina zarejestrowanych w rejestrze. Wymóg ten jest niezbędny do zagwarantowania jakości organoleptycznej ze względu na łatwą zmianę właściwości sensorycznych, którą wina mogą być dotknięte podczas transportu, lub ze względu na niekorzystne warunki w wytwórniach wina poza wyznaczonym obszarem.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach obowiązkowo umieszcza się wyraźnie chronioną nazwę „Granada” w sposób określony w mających zastosowanie przepisach i z innymi obowiązkowymi danymi szczegółowymi określonymi w tych przepisach. W przypadku wina z przejrzałych winogron należy dodać słowa „naturalmente dulce” („naturalnie słodkie”) lub „vendimia tardía” („późne zbiory”).

Wina opatrzone pieczęciami gwarancyjnymi, numerowanymi etykietami lub etykietami dodatkowymi wydanymi przez Radę Regulacyjną.

Aby stosować określenia „Geoparque-Norte”, „Poniente” lub „Contraviesa-Alpujarra” wina muszą mieć szczególne właściwości określone w specyfikacji produktu dla tego podobszaru.

Określenie nieobowiązkowe: „Andaluzja”.

Aby móc używać określeń: „Fermentado en Barrica” wino musi być fermentowane w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 600 litrów i musi znajdować się w beczkach co najmniej trzy miesiące.

„Barrica” lub „Roble” wino musi znajdować się w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 600 litrów przez co najmniej trzy miesiące.

„Premium”, w przypadku win musujących, musi minąć co najmniej 12 miesięcy od momentu uprawy do degorżowania.

„Reserva”, w przypadku win musujących, musi minąć co najmniej 18 miesięcy od momentu uprawy do degorżowania.

„Nowy” w przypadku win niemusujących z roku winiarskiego, w którym zebrano winogrona, pod warunkiem że zostały one zabutelkowane i opatrzone etykietą przed dniem 1 marca roku następującego po roku, w którym zebrano winogrona.

„Młody” w przypadku win niemusujących uzyskanych w tym samym roku winiarskim, w którym są etykietowane.

„Naturalnie Dulce” lub „Vendimia tardía” w przypadku win produkowanych z przejrzałych winogron spełniających pozostałe wymogi określone w odpowiednich przepisach.

„Cosecha”, „añada”, „vendimia” lub inny równoważny środek ma zastosowanie wyłącznie do win wyprodukowanych z winogron zebranych w roku wymienionym we wskazaniu, w proporcji co najmniej 85 %. Etykietowanie win niemusujących jest obowiązkowe.

Podaje się nazwę odmiany winorośli, jeżeli co najmniej 85 % wina pochodzi z tej odmiany, oraz nazwy dwóch odmian, jeżeli wino pochodzi w całości z wymienionych odmian, przy czym te ostatnie są wskazane w porządku malejącym według ilości.

Link do specyfikacji produktu

https://lajunta.es/54h8t