C/2025/954

7.2.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/954)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Granada”

PDO-ES-A1475-AM04

Data comunicării: 18 noiembrie 2024

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

Îmbunătățirea formulării referitoare la etichetare

Descriere:

A fost îmbunătățită formularea, precizându-se că denumirea protejată „Granada”, sub forma prevăzută de legislația aplicabilă și cel puțin însoțită de celelalte indicații obligatorii, trebuie să figureze în mod vizibil pe etichetele vinurilor îmbuteliate. În cazul vinului obținut din struguri supramaturați, trebuie să se includă mențiunea „naturalmente dulce” (dulce în mod natural) sau „vendimia tarde” (recoltă târzie).

Modificarea vizează secțiunea H.2 din caietul de sarcini, „Norme specifice privind etichetarea și ambalarea”, și secțiunea 9 din documentul unic, „Alte condiții esențiale”.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu reprezintă niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Justificare:

Pentru a se evita interpretările greșite.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

   Granada

2. **Tipul indicației geografice**

   DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

   1. Vin

   4. Vin spumant

   5. Vin spumant de calitate

   16. Vin din struguri supramaturați

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe și vinuri roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri albe: Aspect: Aspectul vinului trebuie să fie curat și limpede, cu o culoare care să varieze de la galben-verzui la galben chihlimbariu, cuprinzând întreaga gamă de galben, în funcție de tipul de producție. Aromă: Aromele variază de la proaspete și plăcute la arome mai dezvoltate, în funcție de tipul de producție. Gustul: Trebuie să fie aromat și să nu prezinte defecte.

Vinuri roze: Aspect: Vinul trebuie să fie curat și culoarea acestuia trebuie să varieze de la roz pal la roșu deschis, cuprinzând întreaga gamă de tonuri permise de un roze, în funcție de tipul de producție. Aromă: Aromele variază de la proaspete și plăcute la arome mai dezvoltate, în funcție de tipul de producție. Gustul: Trebuie să fie aromat și să nu prezinte defecte.

* Tăria alcoolică dobândită minimă a vinurilor albe din subarealul Contraviesa-Alpujarra: 11 % vol.

* Tăria alcoolică dobândită minimă a vinurilor roze din subarealul Contraviesa-Alpujarra: 12 % vol.

* Aciditatea totală minimă (în grame per litru, exprimată ca acid tartric) pentru subarealul Contraviesa-Alpujarra este de 4,5 grame per litru (60,00 miliechivalenți per litru).

* Aciditate volatilă maximă de 0,05 grame per litru (0,833 miliechivalenți per litru) per grad de alcool dobândit în vinurile cu o vechime mai mică de 1 an. Vinurile mai vechi de 1 an nu pot depăși 1 gram per litru (1,66 miliechivalenți per litru) până la 10 % vol., crescând cu 0,06 grame per litru (1,00 miliechivalent per litru) pentru fiecare grad de alcool peste 10 % vol.

* Dioxid de sulf: În vinul cu un conținut de zahăr < 5 g/l, conținutul maxim total de dioxid de sulf este de 160 de miligrame per litru, în timp ce pentru un conținut de zahăr ≥ 5 g/l, conținutul maxim total de dioxid de sulf este de 200 de miligrame per litru.

* În cazul în care nu sunt stabilite limite, trebuie respectate normele comunitare în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 10

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Vinuri roșii*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: Vinul trebuie să fie curat și limpede, cu o culoare care să varieze de la roșu cu tonuri violet la roșu cu tonuri mahon. Aromă: Are arome îndrăznețe și plăcute, fără defecte. Gustul: La prima impresie și pe măsură ce gustul se dezvoltă în gură, produsul este aromat și nu prezintă defecte.

* Tăria alcoolică dobândită minimă în subarealul Contraviesa-Alpujarra: 13 % vol. și o tărie alcoolică dobândită maximă de 16 % vol.

* Aciditatea totală minimă (în grame per litru, exprimată ca acid tartric) pentru subarealul Contraviesa-Alpujarra este de 4,5 grame per litru (60,00 miliechivalenți per litru).

* Aciditate volatilă maximă de 0,05 grame per litru (0,833 miliechivalenți per litru) per grad de alcool dobândit în vinurile cu o vechime mai mică de 1 an. Vinurile mai vechi de 1 an nu pot depăși 1 gram per litru (1,66 miliechivalenți per litru) până la 10 % vol., crescând cu 0,06 grame per litru (1,00 miliechivalent per litru) pentru fiecare grad de alcool peste 10 % vol.

* În vinul cu un conținut de zahăr < 5 g/l, conținutul maxim total de dioxid de sulf este de 150 de miligrame per litru, în timp ce pentru un conținut de zahăr ≥ 5 g/l, conținutul maxim total de dioxid de sulf este de 200 de miligrame per litru.

* În cazul în care nu sunt stabilite limite, trebuie respectate normele comunitare în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *Vinuri albe și roze din struguri supramaturați*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: Vinurile trebuie să aibă un aspect curat și limpede. Vinurile roze variază de la roz pal la roșu pal, cuprinzând întreaga gamă de tonuri permise de un roze și cu posibile tonuri de mahon/roșu-cărămiziu. Vinurile albe pot varia de la galben auriu la galben chihlimbariu, în funcție de tipul de producție. Aromă: Fără defecte. Gustul: Aromat și fără defecte.

* Tăria alcoolică dobândită maximă: 16 % vol.

* Conținut maxim de dioxid de sulf: 200 de miligrame per litru, în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este < 5 grame per litru; 250 de miligrame per litru, în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este ≥ 5 grame per litru.

* În cazul în care nu sunt stabilite limite, trebuie respectate normele comunitare în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 13

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *Vinuri roșii din struguri supramaturați*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: Vinul trebuie să aibă un aspect curat și limpede, cu o culoare care să varieze de la roșu-cireașă cu posibile tonuri de grena la roșu cu nuanțe de mahon/roșu-cărămiziu. Aromă: Fără defecte. Gustul: Aromat și fără defecte.

* Tăria alcoolică dobândită maximă: 16 % vol.

* Conținut maxim de dioxid de sulf: 150 de miligrame per litru, în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este < 5 grame per litru; 200 de miligrame per litru, în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este ≥ 5 grame per litru.

* În cazul în care nu sunt stabilite limite, trebuie respectate normele comunitare în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 13

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *Vinuri spumante și vinuri spumante de calitate (albe și roze)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aspect: Vinurile trebuie să aibă un aspect curat și limpede. Vinurile albe variază de la galben-verzui până la galben-chihlimbariu, cuprinzând întreaga gamă de galben, în funcție de tipul de producție. Vinurile roze variază de la roz pal la roșu pal, cuprinzând întreaga gamă de tonuri permise de un roze, în funcție de tipul de producție. Aromă: Aromele variază de la proaspete și plăcute la arome mai dezvoltate, în funcție de tipul de producție. Gustul: Gustul trebuie să fie aromat și să nu prezinte defecte. Vinurile trebuie să aibă, de asemenea, calitățile organoleptice specifice, în special în ceea ce privește aspectul spumei, care trebuie să dureze, precum și strălucirea, culoarea, aroma și gustul.

* În subarealul Contraviesa-Alpujarra, aciditatea totală minimă (exprimată ca acid tartric) este de 5,5 grame per litru (73,33 miliechivalenți per litru).

* În cazul în care nu sunt stabilite limite, trebuie respectate normele comunitare în vigoare.

Caracteristicile analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 10,83

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): 160

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practică oenologică specifică

Proporția soiurilor de struguri depinde de tipurile de vin: Vinuri roze: minimum 25 % struguri roșii

Caracteristicile strugurilor: tăria naturală minimă: 10 % vol. pentru strugurii albi, 11 % vol. pentru strugurii roșii și 9 % vol. pentru strugurii destinați elaborării de vinuri spumante.

Vinurile spumante de calitate utilizează unele dintre următoarele soiuri: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal și Viognier. În subarealul Contraviesa-Alpujarra, vinurile spumante trebuie să fie produse exclusiv din unul dintre soiurile stabilite: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay și Pinot Noir, cel puțin 70 % din strugurii utilizați aparținând soiului Vigiriego (Vigiriega).

Vinurile spumante sunt produse prin „metoda tradițională”, care implică o a doua fermentație în sticlă și o perioadă de învechire între tiraj și degorjare de cel puțin 9 luni.

Prin presare vinul este extras și separat de tescovină, iar producția finală nu trebuie să depășească 70 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri recoltați. În subarealul Contraviesa-Alpujarra, producția finală nu trebuie să depășească 65 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri recoltați.

Se interzice utilizarea desciorchinătoarelor centrifugale de mare viteză sau a zdrobitoarelor ori a preselor continue. Vinul trebuie să fie produs și depozitat în rezervoare sau recipiente care să garanteze sănătatea și calitatea vinului.

Restricție legată de vinificare

Se interzic următoarele:

— utilizarea fracțiunilor de vin obținute prin presarea incorectă a vinurilor protejate;

— utilizarea așchiilor de lemn de stejar în subarealul Contraviesa-Alpujarra în procesul de producție și învechire, inclusiv în timpul fermentării strugurilor proaspeți și a mustului de struguri, precum și în timpul depozitării;

— în subarealul Contraviesa-Alpujarra, adăugarea licorii de expediție și practicile oenologice de acidificare și decolorare în orice etapă a producției.

Practică de cultivare

Densitatea minimă de plantare: 1 500 de butuci/ha. Cultivarea și conducerea viței-de-vie se realizează utilizând metoda „gobelet” sau una dintre variantele acesteia ori pe spaliere. În subarealul Contraviesa-Alpujarra, nu sunt permise plantațiile mixte care nu permit separarea recoltei în funcție de soi. Irigarea este autorizată în condițiile stabilite în caietul de sarcini. Se recoltează numai struguri sănătoși. În subarealul Contraviesa-Alpujarra, strugurii sunt transportați în recipiente impermeabile, rigide, deschise, ușor de curățat și care nu cântăresc mai mult de 30 kg. Este interzisă utilizarea pungilor.

5.2. *Producții maxime*

1. Soiuri de struguri roșii

8 000 de kilograme de struguri la hectar

2. Soiuri de struguri albi

9 000 de kilograme de struguri la hectar

3. Soiuri pentru vinuri spumante

12 000 de kilograme de struguri la hectar

4. Soiuri de struguri roșii, altele decât Tempranillo, în subarealul Contraviesa-Alpujarra

6 000 de kilograme de struguri la hectar

5. Soiul Tempranillo în subarealul Contraviesa-Alpujarra

7 000 de kilograme de struguri la hectar

6. Soiuri albe în subarealul Contraviesa-Alpujarra

8 000 de kilograme de struguri la hectar

7. Struguri destinați elaborării de vinuri spumante din subarealul Contraviesa-Alpujarra

12 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul delimitat pentru producerea strugurilor, precum și pentru producerea și învechirea vinurilor cu denumirea de origine „Granada” cuprinde toate comunele din provincia Granada, care sunt în prezent următoarele: 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 și Zújar.

În arealul de producție a vinurilor protejate de denumirea de origine „Granada”, trei subareale sunt delimitate de mediul lor geografic omogen și sunt menționate în mod tradițional după cum urmează:

— Geoparque-Norte care cuprinde comunele 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 și Zújar;

— Poniente care cuprinde comunele 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 și La Zubia.

— Contraviesa-Alpujarra care cuprinde comunele Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón și Ugíjar.

7. **Soiul/Soiurile de struguri de vinificație**

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

ROMA

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO – BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vița-de-vie este cultivată în aceste areale din cele mai vechi timpuri, mărturie stând vestigiile arheologice descoperite într-o vilă romană dotată cu cramă din Molvízar. Tradiție păstrată de-a lungul timpului, elaborarea vinului este menționată de sursele istorice încă de la sfârșitul secolului 19. Faptul că 50 % din suprafața arealului se află la peste 1 000 de metri deasupra nivelului mării, la care se adaugă variațiile dintre temperaturile maxime și minime din timpul zilei, care oscilează de la 39 °C la 4 °C, are un impact pozitiv asupra calității strugurilor. Precipitațiile medii anuale sunt de 450 mm, cu o medie de 70 de zile ploioase. Solul este brun calcaros, cu un conținut scăzut de materie organică, de fosfor și de azot. Toți acești factori determină caracteristicile de bază ale acestor vinuri, astfel cum sunt descrise în caietul de sarcini.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinul poate fi transportat în vrac numai între unitățile de vinificație înregistrate. Ambalarea vinurilor protejate trebuie să se realizeze în unități de vinificație înscrise în registru. Această cerință este necesară pentru a le garanta calitatea organoleptică, deoarece calitățile senzoriale ale vinului în vrac pot fi ușor modificate în timpul transportului sau dacă sunt supuse unor condiții nefavorabile în unitățile de vinificație situate în afara arealului delimitat.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Denumirea protejată „Granada”, sub forma prevăzută de legislația aplicabilă și cel puțin însoțită de celelalte indicații obligatorii, trebuie să figureze în mod vizibil. În cazul vinului obținut din struguri supramaturați, trebuie să se includă mențiunea „naturalmente dulce” sau „vendimia tarde”.

Vinurile sunt furnizate cu sigilii de garanție, cu etichete numerotate sau cu etichete de certificare emise de Consiliul de reglementare.

Vinurile pot utiliza una dintre mențiunile „Geoparque-Norte”, „Poniente” sau „Contraviesa-Alpujarra”, cu condiția să îndeplinească caracteristicile specifice prevăzute în caietul de sarcini pentru subarealul respectiv.

Indicație facultativă: „Andalucía”.

Pentru a utiliza mențiunea „Fermentado en Barrica”, vinul trebuie fermentat în butoaie de stejar cu o capacitate maximă de 600 de litri, timp de cel puțin 3 luni.

Pentru a utiliza mențiunea „Barrica” sau „Roble”, vinul trebuie păstrat în butoaie de stejar cu o capacitate maximă de 600 de litri timp de cel puțin 3 luni.

Pentru a utiliza mențiunea „Premium” pe vinurile spumante, trebuie să existe o perioadă de cel puțin 12 luni între tiraj și degorjare.

Pentru a utiliza mențiunea „Reserva” pe vinurile spumante, trebuie să existe o perioadă de cel puțin 18 luni între tiraj și degorjare.

Mențiunea „Nuevo” poate fi utilizată pentru vinurile liniștite produse în anul recoltării strugurilor, cu condiția ca acestea să fi fost îmbuteliate și etichetate înainte de data de 1 martie a anului următor celui în care au fost recoltați strugurii.

Mențiunea „Joven” poate fi utilizată pentru vinurile liniștite produse în același an vinicol în care sunt etichetate.

Mențiunile „Naturalmente Dulce” sau „Vendimia tardía” pot fi utilizate pentru vinurile obținute din struguri supramaturați care îndeplinesc celelalte cerințe prevăzute în legislația relevantă.

Mențiunile „cosecha”, „añada”, „vendimia” sau alți echivalenți se aplică exclusiv vinurilor în cazul cărora cel puțin 85 % din strugurii utilizați pentru producerea lor au fost recoltați în anul menționat. Înscrierea acestei mențiuni este obligatorie pe etichetele vinurilor liniștite.

Denumirea unui soi de struguri poate fi utilizată în cazul în care minimum 85 % din strugurii utilizați pentru producerea vinului aparțin soiului respectiv. Denumirile a două soiuri pot fi utilizate în cazul în care vinul este produs în întregime din soiurile respective, iar acestea trebuie enumerate în ordinea descrescătoare a cantității.

Link către caietul de sarcini

https://lajunta.es/54h8t