C/2025/954

7.2.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/954)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Granada“

PDO-ES-A1475-AM04

Dátum oznámenia: 18.11.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Lepšia formulácia týkajúca sa označovania

Opis:

Formulácia sa zlepšila tak, že na etiketách fľaškových vín musí byť viditeľne uvedený chránený názov „Granada“ v podobe stanovenej v platných právnych predpisoch a minimálne s ostatnými povinnými údajmi. V prípade vína vyrobeného z prezretého hrozna sa musia uviesť slová „naturalmente dulce“ (prirodzene sladké) alebo „vendimia tarde“ (neskorý zber).

Zmena sa týka oddielu H.2 „Špecifické pravidlá označovania a balenia“ v špecifikácii a bodu 9 „Iné základné požiadavky“ v jednotnom dokumente.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod:

Predísť nesprávnemu výkladu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

   Granada

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno

   4. Šumivé víno

   5. Akostné šumivé víno

   16. Víno z prezretého hrozna

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele vína a ružové vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína: Vzhľad: Víno musí byť z hľadiska vzhľadu čisté a číre, jeho farba sa pohybuje od zelenkastej žltej po jantárovožltú a zahŕňa celú škálu žltej farby v závislosti od druhu výroby. Vôňa: Arómy sa v závislosti od druhu výroby pohybujú od čerstvých a príjemných po rozvinutejšie. Chuť: Musí byť lahodná a bez nedostatkov.

Ružové vína: Vzhľad: Víno musí byť čisté, jeho farba sa v závislosti od druhu výroby pohybuje od veľmi svetloružovej po svetločervenú a zahŕňa celú škálu odtieňov, ktorú umožňuje ružové víno. Vôňa: Arómy sa v závislosti od druhu výroby pohybujú od čerstvých a príjemných po rozvinutejšie. Chuť: Musí byť lahodná a bez nedostatkov.

* Minimálny skutočný obsah alkoholu bielych vín z podoblasti Contraviesa-Alpujarra: 11 obj. %.

* Minimálny skutočný obsah alkoholu ružových vín z podoblasti Contraviesa-Alpujarra: 12 obj. %.

* Minimálna celková kyslosť (v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna) pre podoblasť Contraviesa-Alpujarra je 4,5 gramov na liter (60 miliekvivalentov na liter).

* Maximálny obsah prchavých kyselín 0,05 gramu na liter (0.833 miliekvivalentu na liter) a stupeň skutočného alkoholu vo vínach mladších ako jeden rok. Vína staršie ako jeden rok nesmú do 10 obj. % presiahnuť 1 gram na liter (1,66 miliekvivalentu na liter), pričom pre každý stupeň alkoholu nad 10 obj. % sa táto úroveň zvyšuje o 0,06 gramu na liter (1 miliekvivalent na liter).

* Oxid siričitý: Maximálny celkový obsah oxidu siričitého vo vínach s obsahom cukru < 5 gramov na liter dosahuje 160 mg/l, zatiaľ čo v prípade obsahu cukru ≥ 5 gramov na liter maximálny celkový obsah oxidu siričitého dosahuje 200 mg/l.

* Ak nie sú stanovené žiadne limity, musia sa dodržiavať platné pravidlá stanovené v právnych predpisoch Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Červené vína*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: Víno musí byť čisté a číre, jeho farba sa pohybuje od červenej s fialovými odtieňmi po červenú s odtieňmi mahagónovej. Vôňa: Vyznačuje sa výraznými a príjemnými arómami bez nedostatkov. Chuť: Na prvý dojem a v priebehu rozvoja v ústach má príjemnú chuť bez nedostatkov.

* Minimálny skutočný obsah alkoholu v podoblasti Contraviesa-Alpujarra: 13 obj. %, a maximálny skutočný obsah alkoholu na úrovni 16 obj. %.

* Minimálna celková kyslosť (v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna) pre podoblasť Contraviesa-Alpujarra je 4,5 gramu na liter (60 miliekvivalentov na liter).

* Maximálny obsah prchavých kyselín 0,05 gramu na liter (0.833 miliekvivalentu na liter) na stupeň skutočného obsahu alkoholu vo vínach mladších ako jeden rok. Vína staršie ako jeden rok nesmú do 10 obj. % presiahnuť 1 gram na liter (1,66 miliekvivalentu na liter), pričom pre každý stupeň alkoholu nad 10 obj. % sa táto úroveň zvyšuje o 0,06 gramu na liter (1 miliekvivalent na liter).

* Maximálny celkový obsah oxidu siričitého vo vínach s obsahom cukru < 5 gramov na liter dosahuje 150 mg/l, zatiaľ čo v prípade obsahu cukru ≥ 5 gramov na liter maximálny celkový obsah oxidu siričitého dosahuje 200 mg/l.

* Ak nie sú stanovené žiadne limity, musia sa dodržiavať platné pravidlá stanovené v právnych predpisoch Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Biele a ružové vína z prezretého hrozna*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: Víno musí byť čisté a číre, pričom farba ružových vín sa pohybuje od veľmi svetloružovej po svetločervenú a zahŕňa celú škálu odtieňov, ktorú ružové víno umožňuje, prípadne má odtiene mahagónovej/tehlovočervenej. Biele vína môžu byť v závislosti od druhu výroby zlatožltej až jantárovožltej farby. Vôňa: Bez nedostatkov. Chuť: Lahodná a bez nedostatkov.

* Maximálny skutočný obsah alkoholu: 16 obj. %.

* Maximálny obsah síry: 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru < 5 gramov na liter; 250 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru ≥ 5 gramov na liter.

* Ak nie sú stanovené žiadne limity, musia sa dodržiavať platné pravidlá stanovené v právnych predpisoch Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 13

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *Červené vína z prezretého hrozna*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: Víno musí byť čisté a číre, od čerešňovočervenej farby s možnými granátovými odtieňmi po červenú s odtieňmi mahagónovej/tehlovočervenej. Vôňa: Bez nedostatkov. Chuť: Lahodná a bez nedostatkov.

* Maximálny skutočný obsah alkoholu: 16 obj. %.

* Maximálny obsah síry: 150 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru < 5 gramov na liter; 200 mg/l, ak je obsah zvyškového cukru ≥ 5 gramov na liter.

* Ak nie sú stanovené žiadne limity, musia sa dodržiavať platné pravidlá stanovené v právnych predpisoch Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 13

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *Šumivé a akostné šumivé vína (biele a ružové)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vzhľad: Vína musia byť z hľadiska vzhľadu čisté a číre, farba bielych vín sa pohybuje od zelenkastej žltej po jantárovožltú a zahŕňa celú škálu žltej v závislosti od druhu výroby. Ružové vína sa vyznačujú farbou, ktorá sa v závislosti od druhu výroby pohybuje od veľmi svetloružovej po svetločervenú a zahŕňa celú škálu odtieňov, ktorú umožňuje ružové víno. Vôňa: Arómy sa v závislosti od druhu výroby pohybujú od čerstvých a príjemných po rozvinutejšie. Chuť: Chuť musí byť lahodná a bez nedostatkov. Tieto vína musia mať okrem toho organoleptické vlastnosti, ktoré sú im príznačné, najmä pokiaľ ide o vzhľad peny, ktorá musí pretrvávať, ako aj ich lesk, farbu, arómu a chuť.

* Minimálna celková kyslosť (vyjadrená ako kyselina vínna) pre podoblasť „Contraviesa-Alpujarra“ je 5,5 gramu na liter (73,33 miliekvivalentu na liter).

* Ak nie sú stanovené žiadne limity, musia sa dodržiavať platné pravidlá stanovené v právnych predpisoch Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10,83

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 160

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Skladba muštových odrôd podľa druhu vína: Ružové vína: najmenej 25 % modrého hrozna.

Vlastnosti hrozna: minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10 obj. % pre biele hrozno, 11 obj. % pre modré hrozno a 9 obj. % pre hrozno určené na výrobu šumivých vín.

Na výrobu akostných šumivých vín sa používajú niektoré z týchto odrôd: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah, Blanca Gordal a Viognier. V podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ sa šumivé vína musia vyrábať výlučne z jednej zo stanovených odrôd: Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay a Pinot Noir, pričom sa používa najmenej 70 % hrozna odrody Vigiriego (Vigiriega).

Šumivé vína sa vyrábajú „tradičným spôsobom“, ktorý zahŕňa druhotné kvasenie vo fľaši a obdobie zrenia medzi tirážou a degoržovaním najmenej deväť mesiacov.

Lisovaním sa víno extrahuje a oddeľuje od hroznových výliskov, pričom konečný výnos nesmie presiahnuť 70 litrov vína na 100 kg zozbieraného hrozna. Konečný výnos nesmie v podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ presiahnuť 65 litrov na 100 kg zozbieraného hrozna.

Používanie vysokorýchlostných odstredivých odstopkovačov alebo mlynkoodstopkovačov či kontinuálnych lisov je zakázané. Víno sa musí vyrábať a uskladňovať v nádržiach alebo nádobách, ktorými sa zaručuje zdravie a kvalita vína.

Obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Je zakázané používať tieto technologické postupy:

— používanie frakcií vína získaných nesprávnym tlakom pri výrobe chránených vín,

— používanie dubových čipsov pri výrobe a procese vyzrievania v podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“, a to aj pri kvasení čerstvého hrozna a hroznového muštu, ako aj pri skladovaní,

— pridávanie expedičného likéru a enologické postupy acidifikácie a odfarbovania v akomkoľvek štádiu výroby v podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“.

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby: 1 500 krov/ha. Vinič sa pestuje a vedie systémom Gobelet, prípadne jedným z jeho variantov, alebo sa vyväzuje. V podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ nie sú povolené zmiešané výsadby, ktoré neumožňujú oddelený zber jednotlivých odrôd. Zavlažovanie je povolené za podmienok stanovených v špecifikácii. Zbiera sa len zdravé hrozno. V podoblasti „Contraviesa-Alpujarra“ sa hrozno prepravuje v nepriepustných pevných a otvorených nádobách, ktoré možno jednoducho vyčistiť a ktorých hmotnosť nepresahuje 30 kg. Používanie vriec je zakázané.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Modré odrody

8 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Biele odrody

9 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Odrody určené na výrobu šumivých vín

12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Iné modré odrody ako Tempranillo v podoblasti Contraviesa-Alpujarra

6 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Odroda Tempranillo v podoblasti Contraviesa-Alpujarra

7 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Biele odrody v podoblasti Contraviesa-Alpujarra

8 000 kilogramov hrozna na hektár

7. Hrozno určené na výrobu šumivých vín z podoblasti Contraviesa-Alpujarra

12 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzenú oblasť produkcie hrozna, ako aj výroby a vyzrievania vín, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu „Granada“, tvoria územia všetkých obcí provincie Granada, ktorými v súčasnosti sú: 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 a Zújar.

V rámci oblasti výroby vín s chráneným označením pôvodu „Granada“ sa na základe rovnorodého zemepisného prostredia vyčleňujú tri podoblasti, ktoré sa tradične označujú takto:

— „Geoparque-Norte“, ktorú tvoria územia obcí 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 a Zújar,

— „Poniente“, ktorú tvoria územia obcí 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 a La Zubia.,

— „Contraviesa-Alpujarra“, ktorú tvoria územia obcí Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón a Ugíjar.

7. **Hlavné muštové odrody**

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 súvislostí**

Pestovanie viniča sa tu vyskytovalo odnepamäti, o čom svedčia archeologické pozostatky Molvízar – starorímskej vily, ktorej súčasťou bola výrobňa vína. Tradícia výroby vína sa na základe historických zmienok datuje už od konca 19. storočia. Celkovo 50 % rozlohy oblasti sa nachádza v nadmorskej výške viac ako 1 000 m, čo má spolu s kolísaním medzi najvyššími a najnižšími dennými teplotami, ktoré sa pohybujú od 39 °C do -4 °C, pozitívny vplyv na kvalitu hrozna. Priemerný úhrn zrážok v priebehu roka dosahuje 450 mm s priemerne 70 daždivými dňami. V oblasti sa nachádzajú vápnité hnedozeme s malým obsahom organickej hmoty, fosforu a dusíka. Všetky tieto faktory sú určujúce pre základné vlastnosti uvedených vín, ako sa opisuje v špecifikácii výrobku.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína možno prepravovať vo veľkých množstvách len medzi zaregistrovanými vinárskymi podnikmi. Balenie chránených vín sa musí uskutočňovať vo vinárskych podnikoch zapísaných v registri. Uvedená požiadavka je potrebná na zaručenie ich organoleptických vlastností, keďže prepravou vo veľkých množstvách alebo v dôsledku nepriaznivých podmienok vo vinárskych podnikoch mimo vymedzenej oblasti môže ľahko dôjsť k zmene senzorických vlastností vína.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Chránený názov „Granada“ musí byť uvedený na viditeľnom mieste, a to v podobe stanovenej v platných právnych predpisoch a minimálne s ostatnými povinnými údajmi. V prípade vína vyrobeného z prezretého hrozna sa musia uviesť slová „naturalmente dulce“ alebo „vendimia tarde“.

Vína sa označujú značkami kvality, očíslovanými označeniami alebo certifikačnými etiketami, ktoré vydáva regulačný výbor.

Na vínach sa môžu uvádzať pojmy „Geoparque-Norte“, „Poniente“ alebo „Contraviesa-Alpujarra“ za predpokladu, že spĺňajú osobitné vlastnosti, ktoré sú pre danú podoblasť stanovené v špecifikácii.

Nepovinné údaje: „Andalucía“.

Podmienkou použitia pojmu „Fermentado en Barrica“ je, že víno najmenej tri mesiace kvasiť v dubových sudoch s maximálnym objemom 600 litrov.

Podmienkou použitia pojmu „Barrica“ alebo „Roble“ je, že víno sa musí najmenej tri mesiace uchovávať v dubových sudoch s maximálnym objemom 600 litrov.

Podmienkou použitia pojmu „Premium“ pri šumivých vínach je, že obdobie medzi tirážou a degoržovaním musí trvať najmenej 12 mesiacov.

Podmienkou použitia pojmu „Reserva“ pri šumivých vínach je, že medzi tirážou a degoržovaním musí uplynúť najmenej 18 mesiacov.

Pojem „Nuevo“ sa môže používať pri nešumivých vínach z roku, v ktorom sa vykonal zber hrozna, a to za predpokladu, že sa plnili do fliaš a označili do 1. marca roka nasledujúceho po roku zberu hrozna.

Pojem „Joven“ sa môže používať pri nešumivých vínach vyrobených v tom istom vinárskom roku, v ktorom sa označujú.

Pojmy „Naturalmente Dulce“ alebo „Vendimia tardía“ sa môžu používať pri vínach vyrobených z prezretého hrozna, ktoré spĺňajú ostatné požiadavky stanovené v príslušných právnych predpisoch.

Pojmy „Cosecha“, „añada“, „vendimia“ alebo iné ekvivalenty sa uplatňujú výlučne na vína, na ktorých výrobu sa použilo najmenej 85 % hrozna zozbieraného v uvedenom roku. Ide o povinný údaj na označení tichých nešumivých vín.

Názov muštovej odrody sa môže uviesť, ak sa na výrobu vína použilo minimálne 85 % hrozna tejto odrody. Názvy dvoch odrôd sa môžu použiť, ak sa víno celým podielom vyrobilo z uvedených odrôd, ktoré sa musia uvádzať podľa množstva v zostupnom poradí.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://lajunta.es/54h8t