C/2025/954

7.2.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/954)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Granada“

PDO-ES-A1475-AM04

Datum obvestila: 18. november 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Izboljšano besedilo o označevanju

Opis

Besedilo je izboljšano z navedbo, da mora biti zaščiteno ime „Granada“ v obliki in z vsaj drugimi obveznimi navedbami, določenimi v veljavni zakonodaji, navedeno na vidnem mestu na etiketah ustekleničenih vin. V primeru vina iz prezrelega grozdja je treba vključiti izraza „naturalmente dulce“ (naravno sladko) ali „vendimia tarde“ (pozna trgatev).

Sprememba vpliva na oddelek H.2 specifikacije proizvoda Posebna pravila za označevanje in pakiranje ter oddelek 9 enotnega dokumenta Bistveni dodatni pogoji.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Da bi se izognili napačnemu razumevanju.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

   Granada

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino
   4. Peneče vino
   5. Kakovostno peneče vino
   16. Vino iz prezrelega grozdja

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, tudi ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Bela vina in vina rosé*

KRATEK OPIS

Bela vina: videz: vino mora biti čisto in bistro, od zelenkasto rumene do jantarno rumene barve, kar zajema celotni razpon rumenih odtenkov, ki so odvisni od vrste proizvodnje. Vonj: arome zajemajo vse od svežih in prijetnih do bolj razvitih, odvisno od vrste proizvodnje. Okus: biti mora poln in brez pomanjkljivosti.

Vina rosé: videz: vino mora biti čisto in zelo bledo rožnate do svetlo rdeče barve, kar zajema celotni razpon odtenkov, ki jih omogoča vino rosé in ki so odvisni od vrste proizvodnje. Vonj: arome zajemajo vse od svežih in prijetnih do bolj razvitih, odvisno od vrste proizvodnje. Okus: biti mora poln in brez pomanjkljivosti.

* Najmanjši delež dejanskega alkohola v belih vinih s podobmočja Contraviesa-Alpujarra: 11 vol. %.

* Najmanjši delež dejanskega alkohola v vinih rosé s podobmočja Contraviesa-Alpujarra: 12 vol. %.

* Najnižja vsebnost skupnih kislin (v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina) za podobmočje Contraviesa-Alpujarra je 4,5 grama na liter (60,00 miliekvivalenta na liter).

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin je 0,05 grama na liter (0,833 miliekvivalenta na liter) na odstotno točko dejanskega alkohola v vinih, mlajših od enega leta. Pri vina, starejših od enega leta, znašajo največ 1 gram na liter (1,66 miliekvivalenta na liter) do 10 vol. %, kar se poveča za 0,06 grama na liter (1,00 miliekvivalenta na liter) za vsako odstotno točko alkohola nad 10 vol. %.

* Žveplov dioksid: pri vinu z vsebnostjo sladkorja < 5 gramov na liter je najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida 160 miligramov na liter, za vsebnost sladkorja ≥ 5 gramov na liter pa je najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida 200 miligramov na liter.

* Če omejitve niso določene, se upoštevajo veljavna pravila Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Videz: vino mora biti čisto in bistro, od rdeče barve z vijoličnimi odtenki do rdeče barve z odtenki mahagonija. Vonj: ima odkrite in prijetne arome brez pomanjkljivosti. Okus: ob prvem vtisu in ko se razvija v ustih, je poln in brez pomanjkljivosti.

* Najmanjši delež dejanskega alkohola na podobmočju Contraviesa-Alpujarra je 13 vol. %, največji delež dejanskega alkohola pa 16 vol. %.

* Najnižja vsebnost skupnih kislin (v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina) za podobmočje Contraviesa-Alpujarra je 4,5 grama na liter (60,00 miliekvivalenta na liter).

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin je 0,05 grama na liter (0,833 miliekvivalenta na liter) na odstotno točko dejanskega alkohola v vinih, mlajših od enega leta. Pri vina, starejših od enega leta, znašajo največ 1 gram na liter (1,66 miliekvivalenta na liter) do 10 vol. %, kar se poveča za 0,06 grama na liter (1,00 miliekvivalenta na liter) za vsako odstotno točko alkohola nad 10 vol. %.

* Pri vinu z vsebnostjo sladkorja < 5 gramov na liter je najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida 150 miligramov na liter, za vsebnost sladkorja ≥ 5 gramov na liter pa je najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida 200 miligramov na liter.

* Če omejitve niso določene, se upoštevajo veljavna pravila Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Bela vina in vina rosé iz prezrelega grozdja*

KRATEK OPIS

Videz: vino mora biti čisto in bistro, vina rosé pa so zelo bledo rožnate do bledo rdeče barve, kar zajema celotni razpon odtenkov, ki jih omogoča vino rosé, in morebitne odtenke mahagonija/opečnato rdeče odtenke. Bela vina so lahko zlato rumene do jantarno rumene barve, odvisno od vrste proizvodnje. Vonj: brez pomanjkljivosti. Okus: poln in brez pomanjkljivosti.

* Največji delež dejanskega alkohola: 16 vol. %.

* Najvišja vsebnost žvepla: 200 miligramov na liter, če je ostanek sladkorja < 5 gramov na liter; 250 miligramov na liter, če je ostanek sladkorja ≥ 5 gramov na liter.

* Če omejitve niso določene, se upoštevajo veljavna pravila Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 13

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Rdeča vina iz prezrelega grozdja*

KRATEK OPIS

Videz: vino mora biti čisto in bistro, z barvami od češnjevo rdeče z morebitnimi granatno rdečimi odtenki do rdeče z odtenki mahagonija/opečnato rdečimi odtenki. Vonj: brez pomanjkljivosti. Okus: poln in brez pomanjkljivosti.

* Največji delež dejanskega alkohola: 16 vol. %.

* Najvišja vsebnost žvepla: 150 miligramov na liter, če je ostanek sladkorja < 5 gramov na liter; 200 miligramov na liter, če je ostanek sladkorja ≥ 5 gramov na liter.

* Če omejitve niso določene, se upoštevajo veljavna pravila Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 13

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Peneča vina in kakovostna peneča vina (bela vina in vina rosé)*

KRATEK OPIS

Videz: vina morajo biti čista in bistra; bela vina so zelenkasto rumene do jantarno rumene barve, kar zajema celotni razpon rumenih odtenkov, ki so odvisni od vrste proizvodnje. Vina rosé so zelo bledo rožnate do bledo rdeče barve, kar zajema celotni razpon odtenkov, ki jih omogoča vino rosé in ki so odvisni od vrste proizvodnje. Vonj: arome zajemajo vse od svežih in prijetnih do bolj razvitih, odvisno od vrste proizvodnje. Okus: biti mora poln in brez pomanjkljivosti. Vina morajo imeti tudi posebne organoleptične lastnosti, zlasti v videzu pene, ki mora biti obstojna, ter siju, barvi, vonju in okusu.

* Na podobmočju Contraviesa-Alpujarra je najnižja vsebnost skupnih kislin (izražena kot vinska kislina) 5,5 grama na liter (73,33 miliekvivalenta na liter).

* Če omejitve niso določene, se upoštevajo veljavna pravila Skupnosti.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 10,83

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 160

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopek

Delež sort vinske trte glede na vrsto vina: vina rosé: najmanj 25 % rdečega grozdja.

Lastnosti grozdja: najmanjši delež naravnega alkohola: 10 vol. % za belo grozdje, 11 vol. % za rdeče grozdje in 9 vol. % za grozdje, namenjeno za peneča vina.

Za kakovostna peneča vina se uporabljajo nekatere od naslednjih sort: vigiriego (vigiriega), sauvignon blanc, chardonnay, macabeo, moscatel de alejandría, moscatel de grano menudo, torrontés, pinot noir, garnacha tinta, syrah, blanca gordal in viognier. Na podobmočju Contraviesa-Alpujarra morajo biti peneča vina pridelana izključno iz ene od uveljavljenih sort: vigiriego (vigiriega), chardonnay in pinot noir, pri čemer je najmanj 70 % uporabljenega grozdja sorte vigiriego (vigiriega).

Peneča vina se pridelujejo po „tradicionalni metodi“, ki vključuje drugo vrenje v steklenici in najmanj devetmesečno obdobje zorenja med vlivom vrelnega likerja in degoržiranjem.

S stiskanjem se pridobi vino, ki se loči od tropin, končni donos pa ne sme presegati 70 litrov vina na 100 kilogramov trganega grozdja. Na podobmočju Contraviesa-Alpujarra končni donos ne sme presegati 65 litrov vina na 100 kilogramov trganega grozdja.

Uporaba hitrih centrifugalnih pecljalnikov ali mlinov ali kontinuiranih stiskalnic je prepovedana. Vino mora biti pridelano in skladiščeno v cisternah ali posodah, ki zagotavljajo zdravje in kakovost vina.

Omejitev pri vinifikaciji

Prepovedani so:

— uporaba frakcij vina, pridobljenih z nepravilnim stiskanjem pri zaščitenih vinih,

— na podobmočju Contraviesa-Alpujarra uporaba trsk iz hrastovega lesa v postopku proizvodnje in staranja, tudi med vrenjem svežega grozdja in grozdnega mošta ter skladiščenjem,

— na podobmočju Contraviesa-Alpujarra vliv sladilnega likerja ter enološki postopki dokisanja in razbarvanja na kateri koli stopnji proizvodnje.

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve: 1 500 trsov/ha. Vinska trta se goji in vzgaja v kotlasti obliki ali eni od njenih različic ali pa v špalirju. Na podobmočju Contraviesa-Alpujarra mešani vinogradi, ki ne omogočajo ločevanja pridelka po sorti, niso dovoljeni. Namakanje je dovoljeno pod pogoji iz specifikacije proizvoda. Trga se le zdravo grozdje. Na podobmočju Contraviesa-Alpujarra se grozdje prevaža v neprepustnih, trdih in odprtih posodah, ki jih je enostavno čistiti in ne tehtajo več kot 30 kg. Uporaba vreč je prepovedana.

5.2 *Največji donosi*

1. Rdeče sorte vinske trte

8 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Bele sorte vinske trte

9 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Sorte za peneča vina

12 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Rdeče sorte vinske trte, razen sorte tempranillo, na podobmočju Contraviesa-Alpujarra

6 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Sorta tempranillo na podobmočju Contraviesa-Alpujarra

7 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Bele sorte na podobmočju Contraviesa-Alpujarra

8 000 kilogramov grozdja na hektar

7. Grozdje, namenjeno za peneča vina, s podobmočja Contraviesa-Alpujarra

12 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje za pridelavo grozdja ter proizvodnjo in zorenje vin, zajetih z označbo porekla „Granada“, zajema vse občine pokrajine Granada, ki so trenutno naslednje: 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 in Zújar.

Na območju proizvodnje vin, zaščitenih z označbo porekla „Granada“, so tri podobmočja, ki se razlikujejo po svojem homogenem geografskem okolju in se tradicionalno imenujejo:

— Geoparque-Norte, ki zajema občine 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 in Zújar,

— Poniente, ki zajema občine 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 in La Zubia, ter

— Contraviesa-Alpujarra, ki zajema občine Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón in Ugíjar.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

Na tem območju se vinska trta goji že od nekdaj, na njem se nahajajo arheološki ostanki mesta Molvízar in rimska vila z vinsko kletjo. Zgodovinske omembe pridelave vina segajo v konec 19. stoletja. Nadmorska višina polovice območja presega 1 000 metrov, kar skupaj z razlikami med najvišjo in najnižjo dnevno temperaturo, ki sega od 39 °C do celo –4 °C, pozitivno vpliva na kakovost grozdja. Povprečna letna količina padavin znaša 450 mm, s povprečno 70 deževnimi dnevi na leto. Tla so rjava apnenčasta z nizko vsebnostjo organskih snovi, fosforja in dušika. Vsi ti dejavniki določajo osnovne lastnosti teh vin, kot so opisane v specifikaciji proizvoda.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vino se lahko prevaža neustekleničeno samo med registriranimi vinskimi kletmi. Zaščitena vina morajo biti pakirana v vinskih kleteh, ki so vpisane v register. Ta zahteva je potrebna za zagotovitev organoleptične kakovosti vina, saj se lahko senzorične lastnosti neustekleničenega vina med prevozom ali ob neugodnih razmerah v vinskih kleteh zunaj razmejenega območja zlahka spremenijo.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Zaščiteno ime „Granada“ mora biti navedeno na vidnem mestu v obliki in z vsaj drugimi obveznimi navedbami, določenimi v veljavni zakonodaji. Pri vinu iz prezrelega grozdja je treba vključiti izraza „naturalmente dulce“ (naravno sladko) ali „vendimia tarde“ (pozna trgatev).

Vina so opremljena z jamstvenimi oznakami, oštevilčenimi etiketami ali certifikacijskimi etiketami, ki jih izda regulativni svet.

Za vina se lahko uporabljajo navedbe „Geoparque-Norte“, „Poniente“ ali „Contraviesa-Alpujarra“, če imajo posebne lastnosti, določene v specifikaciji proizvoda za ta podobmočja.

Neobvezno se lahko uporabi navedba „Andalucía“.

Za uporabo izraza „fermentado en barrica“ (vrenje v bariku) mora vino vreti v hrastovih sodih s prostornino največ 600 litrov in biti v sodu najmanj tri mesece.

Za uporabo izraza „barrica“ ali „roble“ (nega v hrastovem sodu) mora biti vino najmanj tri mesece v hrastovih sodih s prostornino največ 600 litrov.

Za uporabo izraza „premium“ za peneča vina mora med vlivom vrelnega likerja in degoržiranjem preteči najmanj 12 mesecev.

Za uporabo izraza „reserva“ za peneča vina mora med vlivom vrelnega likerja in degoržiranjem preteči najmanj 18 mesecev.

Izraz „nuevo“ (novo) se lahko uporablja za nepeneča vina od leta trgatve grozdja, če so bila ustekleničena in označena pred 1. marcem leta, ki sledi letu trgatve grozdja.

Izraz „joven“ (mlado) se lahko uporablja za nepeneča vina, pridelana v istem vinskem letu, v katerem so označena.

Izraz „naturalmente dulce“ (naravno sladko) ali „vendimia tardía“ (pozna trgatev) se lahko uporablja za vina, pridelana iz prezrelega grozdja, ki izpolnjujejo druge zahteve iz ustrezne zakonodaje.

Izrazi „cosecha“ (trgatev), „añada“ (letnik), „vendimia“ (trgatev) ali drugi enakovredni izrazi se uporabljajo izključno za vina, pri katerih je bilo vsaj 85 % grozdja, uporabljenega za njihovo pridelavo, potrganega v navedenem letu. To je obvezno pri označevanju mirnih nepenečih vin.

Ime sorte vinske trte se lahko uporabi, če je 85 % grozdja, uporabljenega za pridelavo vina, te sorte. Imeni dveh sort se lahko uporabita, če je vino v celoti pridelano iz navedenih sort, ki morata biti navedeni v padajočem vrstnem redu glede na količino.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://lajunta.es/54h8t