C/2025/954

7.2.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/954)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Granada”

PDO-ES-A1475-AM04

Datum för meddelandet: den 18 november 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Förbättrad formulering vad gäller märkning

Beskrivning:

Formuleringen har förbättrats så att det nu anges att den skyddade beteckningen ”Granada”, i den form och med minst de övriga obligatoriska uppgifter som föreskrivs i den tillämpliga lagstiftningen, måste vara väl synlig på vinflaskornas etiketter. När det gäller vin som framställs av övermogna druvor ska orden ”naturalmente dulce” [naturligt sött] eller ”vendimia tarde” [sen skörd] anges.

Ändringen berör avsnitt H.2 i produktspecifikationen, ”Särskilda regler för märkning och förpackning”, och avsnitt 9 i det sammanfattande dokumentet, ”Väsentliga ytterligare villkor”.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Motivering:

Ändringen har gjorts för att undvika feltolkningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

   Granada

2. **Typ av geografisk beteckning**

   SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

   1. Vin

   4. Mousserande vin

   5. Mousserande kvalitetsviner

   16. Vin av övermogna druvor

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vita viner och roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner: Utseende: Vinet måste ha ett rent och klart utseende, som varierar från grönaktigt gult till bärnstensgult, och omfattar hela skalan av gula nyanser beroende på typen av produktion. Doft: Dofterna varierar från friska och behagliga till mer utvecklade beroende på typen av produktion. Smak: Vinet måste vara smakrikt och utan defekter.

Roséviner: Utseende: Vinet måste vara rent och variera från mycket blekt rosa till ljusrött, och omfatta hela skalan av toner som rosé tillåter, beroende på typen av produktion. Doft: Dofterna varierar från friska och behagliga till mer utvecklade beroende på typen av produktion. Smak: Vinet måste vara smakrikt och utan defekter.

* Lägsta verkliga alkoholhalt för de vita vinerna från delområdet Contraviesa-Alpujarra: 11 volymprocent

* Lägsta verkliga alkoholhalt för rosévinerna från delområdet Contraviesa-Alpujarra: 12 volymprocent

* Lägsta totala syrahalt (i gram per liter uttryckt som vinsyra) för delområdet Contraviesa-Alpujarra är 4,5 gram per liter (60,00 milliekvivalenter per liter).

* Högsta halt av flyktiga syror 0,05 gram per liter (0,833 milliekvivalenter per liter) och grad av verklig alkohol i mindre än 1 år gamla viner. Över 1 år gamla viner får inte överstiga 1 gram per liter (1,66 milliekvivalenter per liter) upp till 10 volymprocent, vilket sedan ökar med 0,06 gram per liter (1,00 milliekvivalent per liter) för varje grad alkohol över 10 volymprocent.

* Svaveldioxid: I vin med en sockerhalt på mindre än 5 gram per liter är den högsta totala halten av svaveldioxid 160 milligram per liter, medan den högsta totala halten av svaveldioxid för en sockerhalt på 5 gram per liter och uppåt är 200 milligram per liter.

* Där inga gränser är fastställda måste de gällande gemenskapsreglerna följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 10

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Vinet måste vara rent och klart, och variera från röda med violetta toner till röda med mahognytoner. Doft: Det har djärva och behagliga dofter utan defekter. Smak: Vid första intrycket och medan det utvecklas i munnen är det smakrikt och utan defekter.

* Lägsta verkliga alkoholhalt i delområdet Contraviesa-Alpujarra: 13 volymprocent, och en högsta verklig alkoholhalt på 16 volymprocent.

* Lägsta totala syrahalt (i gram per liter uttryckt som vinsyra) för delområdet Contraviesa-Alpujarra är 4,5 gram per liter (60,00 milliekvivalenter per liter).

* Högsta halt av flyktiga syror 0,05 gram per liter (0,833 milliekvivalenter per liter) per grad verklig alkohol i mindre än 1 år gamla viner. Över 1 år gamla viner får inte överstiga 1 gram per liter (1,66 milliekvivalenter per liter) upp till 10 volymprocent, vilket sedan ökar med 0,06 gram per liter (1,00 milliekvivalent per liter) för varje grad alkohol över 10 volymprocent.

* I vin med en sockerhalt på mindre än 5 gram per liter är den högsta totala halten av svaveldioxid 150 milligram per liter, medan den högsta totala halten av svaveldioxid för en sockerhalt på 5 gram per liter och uppåt är 200 milligram per liter.

* Där inga gränser är fastställda måste de gällande gemenskapsreglerna följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Vita viner och roséviner av övermogna druvor*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Vinet måste vara rent och klart, och rosévinerna ska variera från mycket blekt rosa till blekrött, innefatta hela skalan av toner som en rosé tillåter och med möjliga toner av mahogny/tegelrött. De vita vinerna kan variera från gyllengult till bärnstensgult, beroende på typ av produktion. Doft: Fri från defekter. Smak: Rik och fri från defekter.

* Högsta verkliga alkoholhalt: 16 volymprocent

* Högsta svavelhalt: 200 milligram per liter om resthalten av socker är under 5 gram per liter. 250 milligram per liter om resthalten av socker är 5 gram per liter eller högre.

* Där inga gränser är fastställda måste de gällande gemenskapsreglerna följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 13

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Röda viner framställda på övermogna druvor*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Vinet måste vara rent och klart, och färgen ska variera från körsbärsrött med möjliga granatröda toner till rött med toner av mahogny/tegelrött. Doft: Fri från defekter. Smak: Rik och fri från defekter.

* Högsta verkliga alkoholhalt: 16 volymprocent

* Högsta svavelhalt: 150 milligram per liter om resthalten av socker är under 5 gram per liter. 200 milligram per liter om resthalten av socker är 5 gram per liter eller högre.

* Där inga gränser är fastställda måste de gällande gemenskapsreglerna följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 13

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *Mousserande viner och mousserande kvalitetsviner (vitt vin och rosévin)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Utseende: Vinerna måste ha ett rent och klart utseende, och de vita vinerna ska variera från grönaktigt gult till bärnstensgult och omfatta hela skalan av gula nyanser beroende på typen av produktion. Rosévinerna ska variera från mycket blekt rosa till ljusrött, och omfatta hela skalan av toner som rosé tillåter, beroende på typen av produktion. Doft: Dofterna varierar från friska och behagliga till mer utvecklade beroende på typen av produktion. Smak: Smaken måste vara rik och utan defekter. Vinerna måste också ha de organoleptiska egenskaper som är specifika för dem, i synnerhet när det gäller framträdandet av skum, som måste vara bestående, liksom deras skimmer, färg, doft och smak.

* I delområdet ”Contraviesa-Alpujarra” är den lägsta totala syrahalten (uttryckt som vinsyra) 5,5 gram per liter (73,33 milliekvivalenter per liter).

* Där inga gränser är fastställda måste de gällande gemenskapsreglerna följas.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 10,83

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 160

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Särskild oenologisk metod

Andelar av druvsorter beroende på typ av vin: Roséviner: minst 25 % blå druvor.

Druvornas egenskaper: lägsta naturliga alkoholhalt: 10 volymprocent för gröna druvor, 11 volymprocent för blå druvor och 9 volymprocent för druvor avsedda för mousserande viner.

Till mousserande kvalitetsviner används några av följande sorter: vigiriego (vigiriega), sauvignon blanc, chardonnay, macabeo, moscatel de alejandría, moscatel de grano menudo, torrontés, pinot noir, garnacha tinta, syrah, blanca gordal och viognier. I delområdet ”Contraviesa-Alpujarra” måste de mousserande vinerna göras uteslutande av en av de etablerade varianterna: vigiriego (vigiriega), chardonnay och pinot Noir, där minst 70 % av de druvor som används är av sorten vigiriego (vigiriega).

De mousserande vinerna framställs med den ”traditionella metoden”, som inbegriper en andra jäsning på flaska och en mognadsperiod på minst 9 månader mellan tirage och degorgering.

Vid pressningen utvinns vinet och separeras från pressresterna, och den slutliga avkastningen får inte överstiga 70 liter vin per 100 kg skördade druvor. I delområdet ”Contraviesa-Alpujarra” får den slutliga avkastningen inte överstiga 65 liter vin per 100 kg skördade druvor.

Det är förbjudet att använda centrifugala avstjälkare eller druvkrossar eller kontinuerliga pressar. Vinet måste framställas och lagras i cisterner eller behållare som garanterar vinets hälsa och kvalitet.

Begränsning avseende vinframställning

Följande är förbjudet:

— Att i skyddade viner använda vinmängder som erhållits genom felaktig pressning.

— Att i delområdet ”Contraviesa-Alpujarra” använda ekspån i produktions- och lagringsprocessen, däribland under jäsningen av färska druvor och druvmust, och under förvaring.

— Att i delområdet ”Contraviesa-Alpujarra” tillsätta expeditionslikör och använda de oenologiska metoderna syrning och avfärgning i något skede i produktionen.

Odlingsmetod

Minsta planteringstäthet: 1 500 vinstockar/ha. Vinstockarna odlas och beskärs med gobeletmetoden, eller en av dess varianter, eller så binds de upp på spaljéer. I delområdet ”Contraviesa-Alpujarra” tillåts inte blandade planteringar som gör att skörden inte kan delas upp efter sort. Konstbevattning är tillåtet enligt de villkor som fastställs i specifikationen. Endast friska druvor skördas. I delområdet ”Contraviesa-Alpujarra” transporteras druvorna i ogenomträngliga, styva, öppna behållare som är lätta att rengöra och inte väger mer än 30 kg. Säckar får inte användas.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Blå druvsorter

8 000 kg druvor per hektar

2. Gröna druvsorter

9 000 kg druvor per hektar

3. Sorter för mousserande vin

12 000 kg druvor per hektar

4. Andra blå druvsorter än Tempranillo i delområdet Contraviesa-Alpujarra

6 000 kg druvor per hektar

5. Sorten Tempranillo i delområdet Contraviesa-Alpujarra

7 000 kg druvor per hektar

6. Gröna sorter i delområdet Contraviesa-Alpujarra

8 000 kg druvor per hektar

7. Druvor avsedda för mousserande viner från delområdet Contraviesa-Alpujarra

12 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade området för produktion av druvor och produktion och lagring av viner som omfattas av ursprungsbeteckningen ”Granada” omfattar samtliga kommuner i provinsen Granada, vilka för närvarande är följande: 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 och Zújar.

Inom produktionsområdet för de viner som skyddas av ursprungsbeteckningen ”Granada” är det tre delområden som skiljer ut sig genom sin homogena geografiska miljö, och som traditionellt hänvisas till enligt följande:

— ”Geoparque-Norte”, som innefattar kommunerna 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 och Zújar.

— ”Poniente”, som innefattar kommunerna 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 och La Zubia.

— ”Contraviesa-Alpujarra”, som innefattar kommunerna Albondón, Albuñol, Almegíjar, Cádiar, Cástaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorvilán, Torvizcón, Turón och Ugíjar.

7. **Druvsort(er)**

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

MERLOT

MUSCAT D’ALEXANDRIE

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO

PARDINA – JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

ROM

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VIJARIEGO BLANCO – BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. **Beskrivning av samband**

Vinodling sedan urminnes tider, arkeologiska lämningar av Molvízar, romersk villa med vineri. Vinframställningstradition med historiska referenser som går tillbaka till slutet av 1800-talet. Femtio procent av ytan är över 1 000 meter över havet, vilket tillsammans med variationerna mellan de högsta och lägsta temperaturerna på dagtid, som kan gå från så högt som 39 °C till så lågt som –4 °C, har en positiv inverkan på druvornas kvalitet. Den genomsnittliga nederbörden i området är 450 mm, och det genomsnittliga antalet regndagar är 70. Kalkhaltig brunjord, fattig på organiskt material, fosfor, kväve. Samtliga dessa faktorer bestämmer vinernas grundläggande egenskaper så som de beskrivs i produktspecifikationen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinet får flyttas i bulk endast mellan registrerade vinerier. De skyddade vinerna måste packas på vinerier som är införda i registret. Detta krav är nödvändigt för att garantera deras organoleptiska egenskaper, då de sensoriska egenskaperna hos vin i bulk lätt kan ändras under transport eller om det utsätts för negativa förhållanden på vinerier utanför det avgränsade området.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det skyddade namnet ”Granada”, i den form och med minst de övriga obligatoriska uppgifter som föreskrivs i den tillämpliga lagstiftningen, måste vara väl synlig. För vin som framställs av övermogna druvor ska orden ”naturalmente dulce” eller ”vendimia tarde” anges.

Vinerna ska vara försedda med kvalitetsmärkningar, numrerade etiketter eller certifieringsetiketter utfärdade av kontrollorganet.

Vinerna får använda ett av uttrycken ”Geoparque-Norte”, ”Poniente” eller ”Contraviesa-Alpujarra” förutsatt att de uppfyller de särskilda egenskaper som fastställs i specifikationen för det delområdet.

Frivillig uppgift: ”Andalucía” (Andalusien).

För att använda uttrycket ”Fermentado en Barrica” måste vinet vara jäst i ektunnor med en maximal volym på 600 liter, och ha legat minst 3 månader i tunnan.

För att använda uttrycket ”Barrica” eller ”Roble” måste vinet förvaras i ektunnor med en maximal volym på 600 liter i minst 3 månader.

För att använda uttrycket ”Premium” på mousserande viner måste det gå en period på minst 12 månader mellan tirage och degorgering.

För att använda uttrycket ”Reserva” på mousserande viner måste det gå en period på minst 18 månader mellan tirage och degorgering.

Uttrycket ”Nuevo” får användas för icke-mousserande viner fr.o.m. det år då druvorna skördades, förutsatt att vinerna tappas och märks före den 1 mars året efter det år då druvorna skördades.

Uttrycket ”Joven” får användas för icke-mousserande viner framställda under samma vinår som de märks.

Uttrycken ”Naturalmente Dulce” eller ”Vendimia tardía” får användas för viner framställda av övermogna druvor som uppfyller de övriga krav som fastställs i den relevanta lagstiftningen.

Uttrycken ”cosecha”, ”añada”, ”vendimia” eller andra motsvarigheter gäller uteslutande för viner där minst 85 % av de druvor som användes för att framställa dem skördades under det nämnda året. Detta är obligatoriskt på märkningen av stilla icke-mousserande viner.

En druvsorts namn får användas om minst 85 % av druvorna som har använts för att framställa vinet är av denna sort. Namnen på två druvsorter får användas om vinet är framställt helt av dessa sorter, och de måste då förtecknas i fallande ordning efter mängd.

Länk till produktspecifikationen

https://lajunta.es/54h8t