Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2130

8.4.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/2130)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla»

PDO-ES-A1482-AM05

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 28.11.2023

1. Αιτών/-ούσα και έννομο συμφέρον

Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» [ρυθμιστικό συμβούλιο για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» και «Vinagre de Jerez»]

Το ρυθμιστικό συμβούλιο είναι ο φορέας διαχείρισης των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» και «Vinagre de Jerez» σύμφωνα με το διάταγμα του Περιφερειακού Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Αγροτικής Ανάπτυξης της 12ης Φεβρουαρίου 2018. Σύμφωνα με το άρθρο 21 παράγραφος 2 στοιχείο α) του νόμου 10/2007, της 26ης Νοεμβρίου 2007, για την προστασία της προέλευσης και της ποιότητας των οίνων στην Ανδαλουσία, είναι αρμόδιο να προτείνει τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

2. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις

☒ Ονομασία του προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☒ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

3. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

3.1. *Προσθήκη νέων προστατευόμενων ονομασιών*

Η ενότητα Α (Προστατευόμενη ονομασία) των προδιαγραφών προϊόντος, η ενότητα Α (Προστατευόμενη ονομασία) σημείο 1 (Υποχρεωτικές ενδείξεις) του παραρτήματος 3 (Επισήμανση των οίνων που προστατεύονται από την ονομασία «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda») των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 1 (Ονομασία/-ες) του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθούν ως προστατευόμενες οι ονομασίες «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda» και «Manzanilla de Sanlúcar».

Στόχος είναι να αναγνωρίζεται πιο ευδιάκριτα η προέλευση του οίνου και να επεκταθούν οι δυνατότητες αναφοράς στην ονομασία προέλευσης σε εκείνες που χρησιμοποιούνται συνήθως στην καθημερινή γλώσσα, οι οποίες συνδέουν όλες την ονομασία «Manzanilla» με τη γεωγραφική προέλευση.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.2. *Προσθήκη νέας κατηγορίας προϊόντων*

Η ενότητα Β (Περιγραφή του οίνου) των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 3 (Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων) και 4 (Περιγραφή του/των οίνου/-ων) του ενιαίου εγγράφου τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθεί η κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος «Οίνος» μαζί με την υφιστάμενη κατηγορία «Οίνος λικέρ».

Η ενότητα Β.1 (Τύποι οίνου) των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ώστε να συμπεριληφθεί η κατηγορία 1 «Οίνος», η οποία έχει ως εξής:

«Ι. Οίνος. Εκείνοι που περιλαμβάνονται στο παράρτημα VII μέρος II σημείο 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, ή οποιουδήποτε νόμου τον αντικαθιστά.»

Ο εμπλουτισμός (προσθήκη αλκοόλης) είναι μια οινολογική τεχνική με την οποία οι παραγωγοί κατευθύνουν την παλαίωση των οίνων προς τη λεγόμενη βιολογική παλαίωση (αλκοόλη 15 % κατ' όγκο ή ελαφρώς υψηλότερη, προκειμένου να διατηρηθεί η μεμβράνη ζυμομυκήτων «flor»).

Στην περίπτωση της βιολογικής παλαίωσης, το ελάχιστο επίπεδο του 15 % κατ' όγκο δικαιολογείται επίσης από την ανάγκη διασφάλισης της προστασίας των οίνων από τη βακτηριακή μόλυνση, η οποία αποτελεί πραγματικό κίνδυνο λόγω των χαρακτηριστικών μικροκλιματικών συνθηκών της περιοχής και του γεγονότος ότι τα βαρέλια πρέπει να περιέχουν οξυγόνο, καθώς οι ζυμομύκητες «flor» είναι αερόβιοι.

Λόγω των συνθηκών που έχει δημιουργήσει η κλιματική αλλαγή, ο φυσικός αλκοολικός τίτλος των οίνων συχνά φτάνει επί του παρόντος σχεδόν 15 % κατ' όγκο ή και πάνω από το επίπεδο αυτό μετά τη ζύμωση. Το στοιχείο αυτό, σε συνδυασμό με τη χρήση της παραδοσιακής πρακτικής του «asoleo» (ξήρανση των σταφυλιών στον ήλιο μετά τον τρύγο), έχει ως αποτέλεσμα τα γλεύκη να μπορούν να επιτύχουν τον ελάχιστο αλκοολικό τίτλο που απαιτείται για τις περιγραφόμενες διαδικασίες παλαίωσης χωρίς να είναι τεχνικά αναγκαίος ο εμπλουτισμός.

Επιπλέον, έχει διαπιστωθεί ότι η απουσία εμπλουτισμού δεν επηρεάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων, όπως περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

3.3. *Τροποποίηση του δεσμού ως αποτέλεσμα της προσθήκης νέας κατηγορίας προϊόντων*

Η ενότητα Ζ (Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας των οίνων) πρώτο εδάφιο των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ως εξής:

«Τα χαρακτηριστικά των προστατευόμενων προϊόντων επηρεάζονται σημαντικά από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες που χαρακτηρίζουν τη γεωγραφική περιοχή από την οποία προέρχονται τα προϊόντα. Τα προϊόντα της κατηγορίας 1 "Οίνος" και εκείνα της κατηγορίας 3 "Οίνος λικέρ" έχουν τον ίδιο δεσμό με την προέλευσή τους, δεδομένου ότι η διαφορά τους περιορίζεται στη χρήση ή μη της παραδοσιακής οινολογικής πρακτικής του εμπλουτισμού, η οποία, σε ορισμένους προστατευόμενους οίνους, μπορεί να αντικατασταθεί από άλλες παραδοσιακές τεχνικές, όπως το "asoleo" (ξήρανση στον ήλιο), για την επίτευξη των επιπέδων αλκοολικού τίτλου που απαιτούνται για κάθε τύπο οίνου.»

Αντίστοιχα, στο σημείο 8 (Περιγραφή του/των δεσμού/-ών) του ενιαίου εγγράφου προστίθεται αναφορά στην κατηγορία «Οίνος».

Στόχος είναι η ευθυγράμμιση του κειμένου με τις δύο κατηγορίες προϊόντων που αναφέρονται στην ενότητα Β (Περιγραφή του οίνου) των προδιαγραφών προϊόντος·

επίσης, η ευθυγράμμιση του κειμένου με τις δύο κατηγορίες προϊόντων που αναφέρονται στην ενότητα Β (Περιγραφή του οίνου) των προδιαγραφών προϊόντος.

3.4. *Περιορισμοί όσον αφορά τη χρήση ορισμένων οίνων*

Η ενότητα Η (Περαιτέρω προϋποθέσεις) των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται με την προσθήκη της ακόλουθης υποενότητας:

«Η.5 Οίνοι που χρησιμοποιούνται για τον εμποτισμό των νέων βαρελιών.

Οι οίνοι που έχουν χρησιμοποιηθεί για τον εμποτισμό των νέων βαρελιών, τα οποία, μετά τον εμποτισμό τους, δεν πρόκειται να ενσωματωθούν στο μόνιμο σύνολο δοχείων του συστήματος "crianza" για την ονομασία προέλευσης "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", δεν είναι σε καμία περίπτωση κατάλληλοι για την παραγωγή του προϊόντος "Manzanilla".»

Η προϋπόθεση αυτή πρέπει να συμπεριληφθεί στις πρακτικές παραγωγής, ώστε να αποφεύγεται η αλλοίωση των οργανοληπτικών και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών των προστατευόμενων οίνων από την υπερβολική ποσότητα συστατικών από το νέο ξύλο.

3.5. *Τροποποίηση των κανόνων που διέπουν την ένδειξη «Reserva»*

Η ενότητα 5 σημείο στ) (Ενδείξεις που αφορούν την παλαίωση) του παραρτήματος 3 (Επισήμανση των οίνων που προστατεύονται από την ονομασία «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda») των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ως εξής:

«στ. Η ένδειξη “Reserva” ή άλλες παρόμοιες ενδείξεις μπορούν να χρησιμοποιούνται για οίνους με παρατεταμένη περίοδο παλαίωσης στην περίπτωση της κατηγορίας 3, “Οίνος λικέρ”. Στην περίπτωση της κατηγορίας 1, “Οίνος”, η εν λόγω ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον αποτελεί μέρος του εμπορικού σήματος που έχει καταχωριστεί από το οινοποιείο και υπό την προϋπόθεση ότι το εμπορικό σήμα καταχωρίστηκε πριν από την πρώτη υπάρχουσα δημοσίευση των κανόνων που διέπουν την ένδειξη “Reserva”.»

Στόχος είναι η ευθυγράμμιση του κειμένου με τις δύο κατηγορίες προϊόντων που αναφέρονται στην ενότητα Β.1 (Τύποι οίνου) των προδιαγραφών προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια του προϊοντος**

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla / Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla de Sanlúcar

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

4.1. *Οίνοι*

Οι οίνοι που προστατεύονται από την ονομασία προέλευσης «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda», οι οποίοι είναι παραδοσιακά γνωστοί με την ονομασία «Manzanilla», είναι οίνοι «generoso» (εμπλουτισμένοι με αλκοόλη), των οποίων τα χαρακτηριστικά οφείλονται στην ειδική διαδικασία βιολογικής ωρίμασης που εφαρμόζεται επί δύο τουλάχιστον έτη σε οινοποιεία που βρίσκονται στον δήμο Sanlúcar de Barrameda.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: διαυγής, με τόνους που ποικίλλουν από αχυροκίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

Άρωμα: ο οίνος πρέπει να αναδίδει τουλάχιστον δύο από τα ακόλουθα αρώματα που χαρακτηρίζουν τη βιολογική παλαίωση: λευκά άνθη, ξηροί καρποί ή μαγιά (νωπή ζύμη ψωμιού). Μπορεί επίσης να έχει νότες εκλεκτού ξύλου που έχει εμποτιστεί με οίνο.

Γεύση: ξηρή, με αίσθηση αλμύρας στο στόμα· μπορεί να είναι ελαφρώς όξινη και πικρή.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους οφείλονται στο γεγονός ότι ολόκληρη η διαδικασία ωρίμασης πραγματοποιείται κάτω από ένα στρώμα ή μια μεμβράνη από ζυμομύκητες («flor»).

Οι οίνοι αυτοί πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη από 4 γραμμάρια ανά λίτρο και αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15 % κατ’ όγκο αλλά όχι μεγαλύτερο από 17 % κατ’ όγκο.

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν έχουν καθοριστεί πρέπει να πληρούν τα νόμιμα όρια.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4.2. *Οίνοι λικέρ*

Όλα τα προϊόντα που ανήκουν στην κατηγορία 3 «Οίνος λικέρ», έχουν τα ίδια γενικά και οργανοληπτικά αναλυτικά χαρακτηριστικά με την κατηγορία 1 «Οίνος».

* Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν έχουν καθοριστεί πρέπει να πληρούν τα νόμιμα όρια.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Το δικαίωμα παραγωγής οίνων που καλύπτονται από την εν λόγω ονομασία περιορίζεται σε 70 λίτρα οίνου ανά 100 kg σταφυλιών.

Όλα τα αποθέματα οίνου που παλαιώνονται πρέπει να αποθηκεύονται σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 1 000 λίτρων. Όλοι οι οίνοι πρέπει να έχουν ελάχιστη μέση ηλικία 2 ετών προκειμένου να είναι επιλέξιμοι για διάθεση προς κατανάλωση.

Οι οίνοι λικέρ μπορούν να εμπλουτίζονται με απόσταγμα σταφυλιών σε οποιοδήποτε στάδιο της διαδικασίας παραγωγής και παλαίωσης.

Επιτρέπεται η προσθήκη θειικού ασβεστίου στους οίνους λικέρ για σκοπούς αύξησης της οξύτητας εντός των ορίων που καθορίζονται στην εφαρμοστέα νομοθεσία.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

11 428 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το έδαφος που βρίσκεται εντός των δήμων Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera, Lebrija και San José del Valle που οριοθετείται στα ανατολικά από τον μεσημβρινό 5° 49′ δυτικά του μεσημβρινού του Γκρίνουϊτς και βόρεια από τον βόρειο παράλληλο 36° 58′. Οι προστατευόμενοι οίνοι πρέπει να παλαιώνονται σε οινοποιεία που βρίσκονται εντός του δήμου Sanlúcar de Barrameda.

7. **Οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

PALOMINO

PALOMINO FINO - LISTÁN BLANCO

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

Οίνος και οίνος λικέρ

Τα προϊόντα της κατηγορίας 1 «Οίνος» και εκείνα της κατηγορίας 3 «Οίνος λικέρ» έχουν τον ίδιο δεσμό με την προέλευσή τους, δεδομένου ότι η διαφορά τους περιορίζεται στη χρήση ή μη της παραδοσιακής οινολογικής πρακτικής του εμπλουτισμού, η οποία, σε ορισμένους προστατευόμενους οίνους, μπορεί να αντικατασταθεί από άλλες παραδοσιακές τεχνικές, όπως το «asoleo» (ξήρανση στον ήλιο), για την επίτευξη των επιπέδων αλκοολικού τίτλου που απαιτούνται για κάθε τύπο οίνου.

Τα χαρακτηριστικά των οίνων επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες της περιοχής και είναι κοινά τόσο για τα προϊόντα της κατηγορίας 1 όσο και για τα προϊόντα της κατηγορίας 3, καθώς αμφότερα έχουν τον ίδιο δεσμό με την προέλευση, με τη μόνη διαφορά μεταξύ τους να είναι η χρήση ή μη της πρακτικής του εμπλουτισμού.

Το γεωγραφικό περιβάλλον έχει άμεσο αντίκτυπο στον αλκοολικό τίτλο και την οξύτητα των οίνων, οι οποίοι είναι συνήθως απαλοί, παρότι αυτό εξαρτάται από τις ειδικές καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται. Γενικά, η σχεδόν πλήρης απουσία βροχοπτώσεων κατά το μεγαλύτερο μέρος του κύκλου ανάπτυξης του φυτού, οι ξηροί ανατολικοί άνεμοι που επικρατούν και η υψηλή ικανότητα συγκράτησης της υγρασίας του εδάφους τύπου «albariza» έχουν ως αποτέλεσμα υγιή και υψηλής ποιότητας συγκομιδή εξαιρετικής ωρίμασης. Τα κρητιδικά εδάφη που αφθονούν στην περιοχή παράγουν κομψούς, γευστικούς οίνους με καλό σώμα και μέτρια οξύτητα, οι οποίοι εξελίσσονται πολύ καλά με την πάροδο του χρόνου, με αποτέλεσμα να παράγονται οίνοι «generoso» με υψηλά επίπεδα παλαίωσης σε ορισμένες περιπτώσεις.

Η χρήση παραδοσιακών αυτόχθονων ποικιλιών πλήρως εγκλιματισμένων στο έδαφος και στο κλίμα της περιοχής συμβάλλει επίσης στην εξέλιξη των εν λόγω οίνων. Οι αμπελουργοί προσδιόρισαν με την πάροδο των αιώνων την ποικιλία αμπέλου που είναι η πλέον κατάλληλη τόσο για τις εδαφοκλιματικές συνθήκες όσο και για τις ιδιαίτερες διαδικασίες παραγωγής και παλαίωσης στις οποίες υπόκειται: οι ποικιλίες «Listan Blanco» (γνωστή και ως «Palomino Fino») και «Palomino» δημιουργούν οίνους που θυμίζουν έντονα το άρωμα του εδάφους με καλή ικανότητα παλαίωσης.

Η βιολογική παλαίωση, δηλαδή η παλαίωση κάτω από μια μεμβράνη ζυμομυκήτων «flor», ενισχύεται σε εξαιρετικό βαθμό από το παραδοσιακό δυναμικό σύστημα «criaderas y soleras» καθώς και από τα υψηλά επίπεδα υγρασίας που επιτυγχάνονται μέσω της αξιοποίησης της συχνής νυχτερινής αύρας του Ατλαντικού την οποία διευκολύνει η παραδοσιακή αρχιτεκτονική των οινοποιείων του Sanlúcar.

9. **Αλλες ειδικες προϋποθεσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές προϋποθέσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για να διασφαλιστεί η διατήρηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και της ποιότητας των οίνων και για να αποφευχθεί ενδεχόμενη οργανοληπτική αλλοίωση λόγω της μεταφοράς σε άλλες περιοχές, η εμφιάλωση πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι ετικέτες που χρησιμοποιούνται για τους προστατευόμενους οίνους πρέπει να συμμορφώνονται με τις διατάξεις της εφαρμοστέας νομοθεσίας καθώς και με το παράρτημα 3 των προδιαγραφών προϊόντος. Αυτό ισχύει τόσο για τις υποχρεωτικές όσο και για τις προαιρετικές ενδείξεις επισήμανσης.

Οι φιάλες πρέπει να φέρουν σφραγίδες ποιότητας που χορηγούνται από το ρυθμιστικό συμβούλιο ή συμπληρωματικές ετικέτες με διακριτικό σήμα και αλφαριθμητικό κωδικό αναγνώρισης, σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο. Μπορεί να αναφέρεται προαιρετικά η μεγαλύτερη γεωγραφική ενότητα «Andalucía».

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://lajunta.es/4svba