C/2024/7448

18.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/7448)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM05

Datum der Mitteilung: 20.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. STREICHUNG DER ROSÉ- UND ROTWEINE AUS DER KATEGORIE AROMATISCHER QUALITÄTSSCHAUMWEIN

Beschreibung:

Die Rosé- und Rotweine werden aus den Weinen der Kategorie 6, aromatischer Qualitätsschaumwein gestrichen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Es handelt es sich um Sorten, die zwar unter die Produktspezifikation fallen, aber nicht tatsächlich hergestellt werden.

2. HINZUFÜGUNG VON ZWEI NEUEN ANGABEN AUF DEM ETIKETT

Beschreibung:

„Vino de pueblo“ oder „Vi de poble“ und „Vino de parcela“ oder „Vi de parcel·la“ werden für bestimmte kleinere geografische Einheiten als neue Angaben auf dem Etikett eingeführt und ihre Merkmale und Verwendungsbedingungen festgelegt. Dabei zeichnen sich die entsprechend etikettierten Weine durch einen geringeren Ertrag je Hektar, eine geringere Extraktionsausbeute und das Verbot einer künstlichen Erhöhung des Alkoholgehalts, mit Ausnahme der Herstellung von Likörwein, aus.

Diese Änderung betrifft die Nummern 3, 5 und 8.b.v der Produktspezifikation sowie die Punkte 5 und 9 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Ziel ist es, die Verbraucher besser zu informieren, indem ein genauerer Ursprung der Trauben angegeben wird, aus denen bestimmte Weine hergestellt werden, wobei gleichzeitig dieselben höheren Qualitätsanforderungen gelten.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. BERICHTIGUNG DER ABGRENZUNG DER TEILGEBIETE ALTO TURIA UND VALENTINO

Beschreibung:

Drei Gemeinden (Alcublas, Andilla und Higueruelas) werden aus dem Teilgebiet VALENTINO gestrichen und zum Teilgebiet ALTO TURIA hinzugefügt.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Punkt 6 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Bei dieser Gelegenheit wird die Lage dieser drei Gemeinden in der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument korrigiert.

4. PRÄZISIERUNG DER HERSTELLUNG BESTIMMTER ARTEN VON LIKÖRWEINEN

Beschreibung:

Für Likörweine, für die die Angaben „MOSCATEL DE VALENCIA“ oder „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA“ und „VINO DULCE“ verwendet werden dürfen, wird die Art und Weise ihrer Herstellung präzisiert, indem angegeben wird, dass sie „aus Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein“ hergestellt werden.

Diese Änderung betrifft Nummer 8.b.v der Produktspezifikation und Punkt 9 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Bisher wurde lediglich angegeben, dass diese Weine gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c vierter Gedankenstrich der Verordnung (EU) 1308/2013 vom 17. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation erzeugt werden müssen. Durch die Präzisierung dieser Vorschriften werden nun der Wortlaut und damit die Verpflichtungen der Erzeuger klarer gefasst.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Valencia

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

3.1. *Code-Nummer der kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Es dominieren Gelbtöne von eher blass bis goldgelb. Ein Ausbau im Holzfass ist möglich. Im Bouquet sauber und von guter Intensität, mit fruchtigen Anklängen. Am Gaumen eine gute Säure, frisch, fruchtig und mit gutem Nachklang.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 300 bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure, wenn der vorhandene Alkoholgehalt 12,5 % vol übersteigt: 18 mEq/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

2. *Rosé- und Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine schimmern in rosa Farbtönen, mit himbeer-, erdbeer-, johannisbeer- oder lachsfarbenen Reflexen. Sauberes, intensives Bouquet mit vorherrschend fruchtigen Aromen. Am Gaumen eine gute Säure, frisch und ausgewogen. Guter Nachklang. Bei den Rotweinen dominieren gedeckte Töne, vorherrschend Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, kirsch- oder rubinroten Reflexen. Im Bouquet von guter Intensität und mit hohem Fruchtanteil.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Roséweine: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 250 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l; Rotweine: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure, wenn der vorhandene Alkoholgehalt 12,5 % vol übersteigt: 18 mEq/l bei Roséweinen und 20 mEq/l bei Rotweinen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

3. *Weine mit der Angabe Crianza, Reserva und Gran Reserva*

KURZBESCHREIBUNG

Sie präsentieren sich mit prägnanteren Tönen als der Grundwein. Beim Weißwein ist der Gelbton intensiver. Der Rotwein kann bis zum Farbton ziegelrot reichen. Sie zeigen sich im Bouquet mit ausgewogener Frucht- und Holznote. Am Gaumen gute retronasale Wahrnehmung.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß- und Roséweine: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l; bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l: 300 mg/l bei Weißweinen, 250 mg/l bei Roséweinen; Rotweine: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure, wenn der vorhandene Alkoholgehalt 12,5 % vol übersteigt: 18 mEq/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

4. *Likörweine, weiß, rosé und rot*

KURZBESCHREIBUNG

Bei weißen Likörweinen dominieren Gelbtöne von blassgelb bis goldgelb. Bei den Rosé-Likörweinen finden sich rosa Farbtöne mit himbeer-, erdbeer-, johannisbeer- oder lachsfarbenen Reflexen. Rote Likörweine weisen Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, oder rubinroten Reflexen auf. Im Bouquet von guter Intensität, speziell aus der Traube Moscatel. Am Gaumen lieblich und zart, ausgewogen und mit kraftvollem Nachhall.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 1,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. *Aromatischer Qualitätsschaumwein, weiß*

KURZBESCHREIBUNG

Ist der Grundwein ein Weißwein, dominieren Gelbtöne von blassgelb bis goldgelb. Das Bouquet ist sauber und intensiv mit den Eigenaromen der Sorte. Am Gaumen besitzen die Weine eine gute Säure und Intensität. Es sind frische Weine mit gut integrierter Kohlensäure.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 185

6. *Perlweine, weiß, rosé und rot*

KURZBESCHREIBUNG

Ist der Grundwein ein Weißwein, dominieren Gelbtöne von blassgelb bis goldgelb. Ist der Grundwein ein Roséwein, finden sich rosa Farbtöne mit himbeer-, erdbeer-, johannisbeer- oder lachsfarbenen Reflexen. Ist der Grundwein ein Rotwein, sind es Rottöne mit violetten, purpur-, granat-, kirsch- oder rubinroten Reflexen. Das Bouquet ist sauber und intensiv mit den Eigenaromen der Sorte. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, fruchtig und intensiv mit gut integrierter Kohlensäure.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß- und Roséweine: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l; bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l: 250 mg/l bei beiden Sorten; Rotweine: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 mg/l bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 7

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

7. *Weiß-, Rosé- und Rotweine mit der Angabe „Petit Valencia“*

KURZBESCHREIBUNG

Die Eigenschaften sind ähnlich denen, die für Weiß-, Rosé- und Rotweine beschrieben sind.

Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Weiß- und Roséweine: 200 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l; bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l: 300 mg/l bei Weißweinen, 250 mg/l bei Roséweinen; Rotweine: 150 mg/l bei einem Zuckergehalt von weniger als 5 g/l und 200 bei einem Zuckergehalt ab 5 g/l.

Maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 9 % vol

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 4,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 13,33

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Druck bei der Weingewinnung und der Trennung vom Trester sollte so angepasst sein, dass der Ertrag 82 Liter Most oder 76 Liter Wein pro 100 kg geernteter Trauben nicht übersteigt. Durch unsachgemäßes Pressen gewonnene Weinfraktionen dürfen unter keinen Umständen zur Herstellung von Weinen mit der geschützten Bezeichnung verwendet werden.

Die maximale Extraktionsausbeute beträgt für Weine mit der Angabe „Vino de parcel“ oder „Vi de parcel·la“ 65 Liter je 100 kg Trauben.

Die im Reifungsprozess zum Einsatz kommenden Holzgefäße müssen aus Eichenholz gefertigt sein und ein Fassungsvermögen aufweisen, das den Volumenbeschränkungen entspricht, wie sie in den geltenden Vorschriften für bestimmte traditionelle Angaben vorgesehen sind.

Zur Erzeugung aromatischer Qualitätsschaumweine werden folgende Rebsorten verwendet: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo und Verdejo.

Bei Weinen mit der Angabe „Vino de parcel“ oder „Vi de parcel·la“ ist mit Ausnahme der Herstellung von Likörwein keine künstliche Erhöhung des Alkoholgehalts zugelassen.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rote Rebsorten

9 100 kg Trauben je Hektar

2.

69,16 Hektoliter je Hektar

3. Rote Rebsorten für Weine mit der Angabe „Vino de poble“ oder „Vi de poble“

8 190 kg Trauben je Hektar

4.

62,24 Hektoliter je Hektar

5. Rote Rebsorten für Weine mit der Angabe „Vino de parcela“ oder „Vi de parcel·la“

5 460 kg Trauben je Hektar

6.

35,49 Hektoliter je Hektar

7. Weiße Rebsorten

12 000 kg Trauben je Hektar

8.

91,20 Hektoliter je Hektar

9. Weiße Rebsorten für Weine mit der Angabe „Vino de poble“ oder „Vi de poble“

10 800 kg Trauben je Hektar

10.

82,08 Hektoliter je Hektar

11. Weiße Rebsorten für Weine mit der Angabe „Vino de parcela“ oder „Vi de parcel·la“

7 200 kg Trauben je Hektar

12.

46,80 Hektoliter je Hektar

13. Rebsorte Moscatel de Alejandría

16 000 kg Trauben je Hektar

14.

121,60 Hektoliter je Hektar

15. Rebsorte Moscatel de Alejandría für Weine mit der Angabe „Vino de poble“ oder „Vi de poble“

14 400 kg Trauben je Hektar

16.

109,44 Hektoliter je Hektar

17. Rebsorte Moscatel de Alejandría für Weine mit der Angabe „Vino de parcela“ oder „Vi de parcel·la“

9 600 kg Trauben je Hektar

18.

62,40 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das unter die geschützte Ursprungsbezeichnung Valencia fallende Erzeugungsgebiet setzt sich aus den Landflächen in der Provinz Valencia zusammen, die in den kleineren geografischen Einheiten des von der g. U. abgedeckten Gebiets eingeschlossen sind, die als Teilgebiete bezeichnet und durch die im Folgenden genannten Gemeinden gebildet werden:

a) Teilgebiet ALTO TURIA: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas und Tuéjar.

b) Teilgebiet VALENTINO: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo und Yátova.

c) Teilgebiet MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís und Yátova.

d) Teilgebiet CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada und Xàtiva.

Ebenfalls Bestandteil des Erzeugungsgebiets sind die im Weinbauregister (Registro Vitícola) verzeichneten Parzellen, die von Genossenschaftsmitgliedern oder Eigentümern von Kellereien bewirtschaftet werden, die in den Registern der Kontrollstelle eintragen sind, was ihnen die Erzeugung von Weinen erlaubt, die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung Valencia fallen. Sie befinden sich in den folgenden Gegenden der Gemeinden Almansa und Caudete in der Provinz Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti und Casa Hondo in der Gemeinde Almansa und in Vega de Bogarra, Derramador und El Angosto in der Gemeinde Caudete.

Teil des Erzeugungsgebiets sind diejenigen Parzellen der Mitglieder der Genossenschaft Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, die sich im Kollektiv Villena befinden, die im Weinbauregister eingetragen sind und traditionell zur Erzeugung von Weinen, die unter die geschützte Ursprungsbezeichnung Valencia fallen, berechtigt sind.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GARRO – MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA – MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA – TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die Weine der g. U. Valencia zeichnen sich durch eine hohe aromatische Intensität aus, was auf den Wasserstress zurückzuführen ist, dem die Reben im Frühjahr und Sommer ausgesetzt sind, da es in dieser Zeit warm und die Evapotranspiration ausgeprägter ist.

Typisch für diese Weine ist ferner ihre markante Farbintensität. Ein Grund hierfür ist ihr Temperaturbereich. Die Likörweine der g. U. Valencia stechen durch ihre hohe aromatische Intensität hervor, die das Ergebnis ganzjährig milder Durchschnittstemperaturen und des Wasserstresses im Frühjahr und Sommer sind.

Die aromatischen Qualitätsschaumweine der g. U. Valencia ihrerseits zeichnen sich durch ihre Fruchtigkeit, Leichtigkeit und Ausgewogenheit aus. Diese Merkmale sind eine Folge des mediterranen Klimas, bei dem ganzjährig milde Temperaturen vorherrschen.

Die Perlweine der g. U. Valencia schließlich sind aufgrund der gemäßigten Durchschnittstemperaturen fruchtig, leicht und ausgewogen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Es erscheint prominent die Angabe „VALENCIA“. Es kann das Teilgebiet genannt sein, wenn die Gesamtheit der Traube daher stammt. Bei Weinen, die ausschließlich zu einem Mindestanteil von 85 % aus der Traube der jeweiligen Sorte bereitet worden sind, können die Namen einer der Traubensorten verwendet werden – mit Ausnahme des Likörweins Moscatel de Valencia und Moscatel tradicional de Valencia, der einzig aus der Sorte Moscatel de Alejandría gewonnen sein darf.

Die Angabe

„VINO PETIT VALENCIA“ ist bei Jungweinen mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 4,5 und einem Gesamtalkoholgehalt von mehr als 9 % vol möglich, die auf natürliche Weise ausgebaut worden sind.

„MOSCATEL DE VALENCIA“ oder „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA“ ist als Angabe für einen Wein aus 100 % Moscatel de Alejandría möglich, der gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c vierter Spiegelstrich der Verordnung (EG) 1308/2013 vom 17. Dezember 2013 erzeugt worden ist, d. h. aus Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein. Wird zur Erzeugung Most mit Trub und Beerenhülsen verwendet, ist die Angabe „Tradicional“ Pflicht.

„VINO DULCE“ ist für Likörweine möglich, die gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c vierter Spiegelstrich der Verordnung (EG) 1308/2013 vom 17. Dezember 2013 erzeugt worden sind, d. h. aus Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein.

„VINO DE PUEBLO“ oder „VI DE POBLE“ kann zusammen mit dem geografischen Namen der Gemeinde für Weine verwendet werden, deren Trauben zu 85 % aus den Parzellen der betreffenden Gemeinde stammen. 15 % der Trauben dürfen von Rebflächen stammen, die bei Gemeinden verzeichnet sind, die an das Erzeugungsgebiet der betreffenden Gemeinde angrenzen.

„VINO DE PARCELA“ oder „VI DE PARCEL·LA“ kann für Weine verwendet werden, deren Trauben zu 100 % von einer Parzelle stammen. Sie können aus einer einzigen Katasterparzelle stammen, die Teilparzellen umfasst, oder aus mehreren Parzellen, wenn diese

— aneinandergrenzen und zum selben Weingut gehören,

— im selben Jahr mit derselben Rebunterlage angepflanzt wurden,

— mit derselben Rebsorte bepflanzt sind.

Der traditionelle Begriff „Primero de cosecha“ kann bei Rot-, Weiß- und Roséweinen verwendet werden, die in den ersten zehn Tagen der Lese geerntet und binnen 30 Tagen nach deren Ende abgefüllt werden, wobei die Angabe der Lese auf dem Etikett verpflichtend ist.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Betriebe für Bereitung und Ausbau müssen im Erzeugungsgebiet liegen und können sich auch in den Gemeinden der Comunitat Valenciana befinden, die an das abgegrenzte geografische Gebiet angrenzen.

Link zur Produktspezifikation

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz