C/2024/7448

18.12.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/7448)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Valencia”

PDO-ES-A0872-AM05

Tiedonannon päivämäärä: 20.9.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. POISTETAAN ROSEE- JA PUNAVIINIT AROMAATTISTEN LAATUKUOHUVIINIEN LUOKASTA

Kuvaus:

Poistetaan rosee- ja punaviinit luokkaan 6 kuuluvista viineistä eli aromaattisista laatukuohuviineistä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei ole mikään maantieteellisistä merkinnöistä 11. huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Nämä ovat viinityyppejä, jotka kuuluvat tuote-eritelmään, mutta joita ei tosiasiallisesti tuoteta.

2. OTETAAN KÄYTTÖÖN KAKSI UUTTA MERKINTÄÄ

Kuvaus:

Tiettyjen pienempien maantieteellisten yksiköiden osalta otetaan käyttöön merkinnät ”Vino de Pueblo” tai ”Vi de Poble” ja ”Vino de parcela” tai ”Vi de parcel.la” sekä vahvistetaan niiden ominaisuudet ja käyttöedellytykset. Näin merkittyjen viinien osalta rypäletuotos hehtaaria kohden on pienempi, uuttamisen tuotos on pienempi ja alkoholipitoisuuden keinotekoinen lisääminen ei ole sallittua lukuun ottamatta väkevän viinin valmistusta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 ja 5 kohtaa ja 8 kohdan b alakohdan v alakohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 5 ja 9 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei ole mikään maantieteellisistä merkinnöistä 11. huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Tavoitteena on antaa kuluttajille enemmän tietoa ilmoittamalla tarkemmin tiettyjen viinien valmistukseen käytettyjen rypäleiden alkuperä ja samalla asettaa korkeammat laatuvaatimukset kyseisille viineille.

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

3. OIKAISTAAN ALTO TURIAN JA VALENTINON OSA-ALUEIDEN RAJAUS.

Kuvaus:

Kolme kuntaa (Alcublas, Andilla ja Higueruelas) poistetaan VALENTINON osa-alueelta ja lisätään ALTO TURIAN osa-alueeseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei ole mikään maantieteellisistä merkinnöistä 11. huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Oikaistaan tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa tämä virhe, joka koskee näiden kolmen kunnan sijaintia.

4. SELOSTETAAN TARKEMMIN TIETYNTYYPPISTEN VÄKEVIEN VIINIEN TUOTANTOA.

Kuvaus:

Niiden väkevien viinien, joihin voidaan käyttää merkintöjä ”MOSCATEL DE VALENCIA” tai ”VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA” ja ”VINO DULCE”, tuotantotapaa täsmennetään lisäämällä, että ne on valmistettu ”rypäleen puristemehusta tai puristemehun ja viinin yhdistelmästä”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan b alakohdan v alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Kyseessä on vakiomuutos, koska se ei ole mikään maantieteellisistä merkinnöistä 11. huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Tähän asti on ilmoitettu ainoastaan, että nämä viinit olisi tuotettava yhteistä markkinajärjestelyä koskevan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan c alakohdan neljännen luetelmakohdan mukaisesti. Selostamalla tarkemmin näiden sääntöjen sisältöä selkeytetään myös sanamuotoa ja samalla tuottajia koskevaa velvollisuutta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Valencia

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Viinialan tuotteiden luokat**

1. Viini

3. Väkevä viini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, VÄKEVÄT ALKOHOLIJUOMAT JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypälemehu, muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Hallitsevia ovat keltaisen sävyt, jotka vaihtelevat vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Kypsytys voidaan toteuttaa puutynnyreissä. Tuoksu on puhdas, voimakas ja hedelmäinen. Suutuntuma on hapokas, raikas ja hedelmäinen ja maku pitkäkestoinen.

Rikkidioksidin enimmäismäärä: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 300 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus, jos todellinen alkoholipitoisuus on yli 12,5 tilavuusprosenttia: 18 meq/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Rosee- ja punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinit ovat väriltään vaaleanpunaisia ja niissä on vadelman-, mansikan-, punaherukan- tai lohenpunaisia vivahteita. Tuoksu, jossa hedelmäiset aromit ovat hallitsevia, on puhdas ja voimakas. Suutuntuma on hapokas, suoraviivainen ja tasapainoinen. Pitkä jälkimaku. Punaviineissä ovat hallitsevia tummanpunaisen sävyt, joissa on violetin-, purppuran-, granaattiomenan-, kirsikan- tai rubiininpunaisia vivahteita. Tuoksu on intensiivinen ja voimakkaan hedelmäinen.

Rikkidioksidin enimmäismäärä: roseeviinien osalta: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 250 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l; punaviinien osalta: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus, jos todellinen alkoholipitoisuus on yli 12,5 tilavuusprosenttia: 18 meq/l roseeviineissä ja 20 meq/l punaviineissä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9,5

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *Viini, jossa on merkintä "crianza", "reserva" tai "gran reserva"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Sävyt ovat voimakkaampia kuin perusviinissä. Valkoviinien osalta väri on voimakkaamman keltainen. Punaviininen osalta sävy voi olla jopa tiilenpunainen. Tuoksussa hedelmäiset ja puumaiset aromit ovat tasapainossa. Suutuntumassa on retronasaalista tunnetta.

Rikkidioksidin enimmäismäärä: valko- ja roseeviinien osalta: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 300 mg/l valkoviinien osalta ja 250 g/l roseeviinien osalta, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, punaviinien osalta: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus, jos todellinen alkoholipitoisuus on yli 12,5 tilavuusprosenttia: 18 meq/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

4. *Väkevä valko-, rosee- ja punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väkevässä valkoviinissä hallitsevia ovat keltaisen sävyt, jotka vaihtelevat vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Väkevät roseeviinit ovat väriltään vaaleanpunaisia ja niissä on vadelman-, mansikan-, punaherukan- tai lohenpunaisia vivahteita. Väkevän punaviinin sävyt ovat violetin-, purppuran, granaattiomenan- tai rubiininpunaisia. Tuoksu on hyvin intensiivinen etenkin, jos viini on valmistettu Moscatel-rypäleestä. Suutuntuma on makea ja herkullinen, tasapainoinen ja voimakas jälkimaku.

Rikkidioksidin enimmäismäärä: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l;

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 1,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. *Valkoinen aromaattinen laatukuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Jos cuvée on valkoinen, hallitsevia ovat keltaisen sävyt, jotka vaihtelevat vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Tuoksu on puhdas ja voimakas, ja siinä on lajikkeelle ominaisia aromeja. Suutuntuma on hapokas ja voimakas. Nämä ovat raikkaita viinejä, joiden hiilidioksidipitoisuus on hyvä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 6

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 185

6. *Helmeilevä valko-, rosee- ja punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Jos cuvée on valkoinen, hallitsevia ovat keltaisen sävyt, jotka vaihtelevat vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Jos cuvée on rosee, sävyt ovat vaaleanpunaisia ja vadelman-, mansikan-, punaherukan- tai lohenpunaiseen vivahtavia. Jos cuvée on punainen, sävyt ovat punaisia ja violettiin-, purppuraan-, granaattiomenaan- tai rubiininpunaiseen vivahtavia. Tuoksu on puhdas ja voimakas, ja siinä on lajikkeelle ominaisia aromeja. Suutuntuma on raikas, hedelmäinen ja voimakas sisältäen runsaasti hiilidioksidia.

Rikkidioksidin enimmäismäärä: valko- ja roseeviinien osalta: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 250 g/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, molempien laatujen osalta; ja punaviinien osalta: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 7

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

7. *Valko-, rosee- ja punaviinit, joissa on merkintä "Petit Valencia"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ominaisuudet vastaavat edellä kuvattujen valko-, rosee- ja punaviinien ominaisuuksia.

Rikkidioksidin enimmäismäärä: valko- ja roseeviinien osalta: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja valkoviinien osalta 300 mg/l ja roseeviinien osalta 250 g/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l; punaviinien osalta: 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

Todellinen alkoholipitoisuus enintään: 9 tilavuusprosenttia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 4,5

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 13,33

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinin uuttamiseen ja sen erottamiseen puristejäännöksestä on käytettävä riittävää painetta niin, että tuotos on enintään 82 litraa puristemehua tai 76 litraa viiniä 100:aa kilogrammaa rypäleitä kohti. Riittämättömässä paineessa valmistettuja viinin fraktioita ei voi missään tapauksessa käyttää suojattujen viinien valmistukseen.

Viinien, joissa on merkintä "Vino de parcela" tai "Vi de parcel.la" uuttamisen enimmäistuotos on 65 litraa 100:aa kilogrammaa rypäleitä kohti.

Kypsytyksessä käytettävien puusäiliöiden on oltava tammisäiliöitä, joiden tilavuus on tiettyjen perinteisten merkintöjen käyttöä koskevassa voimassa olevassa lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukainen.

Aromaattisten laatukuohuviinien valmistuksessa on käytettävä seuraavia rypälelajikkeita: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo ja Verdejo.

Viineissä, joissa on merkintä "Vino de parcel" tai "Vi de parcel.la", alkoholipitoisuuden keinotekoinen lisääminen on sallittua ainoastaan, jos kyseessä on väkevän viinin tuotanto.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Punaiset lajikkeet

9 100 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

2.

69,16 hehtolitraa hehtaaria kohti

3. Punaiset lajikkeet, jotka on tarkoitettu merkinnällä ”Vino de pueblo” tai ”Vi de poble” varustettuihin viineihin.

8 190 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

4.

62,24 hehtolitraa hehtaaria kohti

5. Punaiset lajikkeet, jotka on tarkoitettu merkinnällä ”Vino de parcela” tai ”Vi de parcel.la” varustettuihin viineihin

5 460 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

6.

35,49 hehtolitraa hehtaaria kohti

7. Valkoiset lajikkeet

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

8.

91,20 hehtolitraa hehtaaria kohti

9. Valkoiset lajikkeet, jotka on tarkoitettu merkinnällä ”Vino de pueblo” tai ”Vi de poble” varustettuihin viineihin.

10 800 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

10.

82,08 hehtolitraa hehtaaria kohti

11. Valkoiset lajikkeet, jotka on tarkoitettu merkinnällä ”Vino de parcela” tai ”Vi de parcel.la” varustettuihin viineihin

7 200 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

12.

46,80 hehtolitraa hehtaaria kohti

13. Lajike Moscatel de Alejandría

16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

14.

121,60 hehtolitraa hehtaaria kohti

15. Lajike Moscatel de Alejandría joka on tarkoitettu merkinnällä ”Vino de pueblo” tai ”Vi de poble” varustettuihin viineihin

14 400 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

16.

109,44 hehtolitraa hehtaaria kohti

17. Lajike Moscatel de Alejandría, joka on tarkoitettu merkinnällä ”Vino de parcela” tai ”Vi de parcel.la” varustettuihin viineihin

9 600 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohti

18.

62,40 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen ”Valencia” kattama tuotantoalue koostuu Valencian maakunnassa sijaitsevista maa-alueista, jotka sijaitsevat suojatun alkuperänimityksen kattaman alueen pienemmissä maantieteellisissä yksiköissä, joita kutsutaan osa-alueiksi ja jotka muodostuvat seuraavista kunnista:

a) Osa-alue ALTO TURIA: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas ja Tuéjar.

b) Osa-alue 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 ja Yátova.

c) Osa-alue MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís ja Yátova.

d) Osa-alue 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 ja Xàtiva.

Tuotantoalue käsittää myös viinitilarekisteriin merkityt lohkot, joita hoitavat sääntelyneuvoston rekistereihin merkittyjen osuuskuntien tai viininvalmistamojen jäsenet, jotka ovat perinteisesti luovuttaneet ne suojatun alkuperänimityksen ”Valencia” kattamien viinien tuotantoon. Lohkot sijaitsevat Almansan ja Caudeten kunnissa, Albaceten maakunnassa seuraavissa paikoissa: 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 ja Casa Hondo, jotka sijaitsevat Almansan kunnassa, sekä Vega de Bogarra, Derramador ja El Angosto, jotka sijaitsevat Caudeten kunnassa.

Tuotantoalueeseen kuuluvat Villenan asutuskeskuksessa sijaitsevat La Viña Coop V -viiniosuuskunnan jäsenten lohkot, jotka on rekisteröity viinitilarekisteriin. Nämä lohkot on perinteisesti luovutettu suojatun alkuperänimityksen ”Valencia” kattamien viinien tuotantoon.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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. **Yhteyksien kuvaus**

Suojatun alkuperänimityksen ”Valencia” saaneille viineille ovat ominaisia voimakkaat aromit, jotka syntyvät viiniköynnösten kohtaaman vesistressin myötä keväisin ja kesäisin, sillä juuri silloin lämpötilat ovat korkeita ja haihtuminen on voimakkaampaa.

Näille viineille ominaista on myös intensiivinen väri, joka johtuu suurista lämpötilaeroista. Suojatulla alkuperänimityksellä ”Valencia” varustetut väkevät viinit erottuvat muista viineistä voimakkaiden aromiensa ansiosta. Tämä johtuu koko vuoden jatkuvista leudoista keskilämpötiloista sekä keväisestä ja kesäisestä vesistressistä.

Suojatun alkuperänimityksen ”Valencia” saaneet aromaattiset laatukuohuviinit ovat ominaispiirteiltään hedelmäisiä, kevyitä ja tasapainoisia. Nämä ominaispiirteet johtuvat Välimeren ilmastosta, jossa lämpötilat ovat leutoja koko vuoden.

Lisäksi suojatun alkuperänimityksen ”Valencia” kattamat helmeilevät viinit ovat rypäleiden kasvuympäristön leutojen lämpötilojen vuoksi hedelmäisiä, kevyitä ja tasapainoisia.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkintä ”VALENCIA” asetetaan selvästi näkyville. Osa-alue voidaan ilmoittaa, jos kaikki rypäleet ovat peräisin kyseiseltä osa-alueelta. Viineissä voidaan käyttää sellaisten lajikkeiden nimeä, joiden rypäleiden osuus viinissä on vähintään 85 prosenttia. Tämä ei koske väkeviä viinejä ”Moscatel de Valencia” ja ”Moscatel tradicional de Valencia”, jotka on valmistettava ainoastaan Moscatel de Alejandría -lajikkeesta.

Seuraavat merkinnät ovat mahdollisia:

Merkintä ”VINO PETIT VALENCIA” voidaan lisätä luonnollisesti tuotettuihin nuoriin viineihin, joiden todellinen alkoholipitoisuus on suurempi kuin 4,5 ja kokonaisalkoholipitoisuus suurempi kuin 9 tilavuusprosenttia.

Merkintöjä ”MOSCATEL DE VALENCIA” ja ”VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA” voidaan käyttää viineissä, jotka on valmistettu kokonaan Moscatel de Alejandría -rypäleistä ja tuotettu 17. joulukuuta annetun asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan c alakohdan neljännen luetelmakohdan mukaisesti, eli rypäleen puristemehusta tai puristemehun ja viinin yhdistelmästä. Jos viinin valmistuksessa käytetään puristemehua, jossa on sakkaa ja kuoria, tuotteeseen on lisättävä merkintä ”tradicional” (perinteinen).

Merkintä ”VINO DULCE” on lisättävä 17. joulukuuta annetun asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan c alakohdan neljännen luetelmakohdan mukaisesti valmistettuihin väkeviin viineihin, eli rypäleen puristemehusta tai puristemehun ja viinin yhdistelmästä valmistettuihin väkeviin viineihin.

Merkintä ”VINO DE PUEBLO” tai ”VI DE POBLE” sekä kunnan maantieteellinen nimi voidaan merkitä viineihin, joiden rypäleistä 85 prosenttia on peräisin kyseiseen kuntaan kuuluvilta lohkoilta. 15 prosenttia rypäleistä voi olla peräisin kyseisen kunnan tuotantoalueeseen rajoittuvissa kunnissa rekisteröidyiltä viinitarhoilta.

Merkintää ”VINO DE PARCELA” tai ”VI DE PARCEL.LA” voidaan käyttää viineihin, joiden rypäleet ovat 100-prosenttisesti peräisin yhdestä lohkosta. Ne voivat olla peräisin yhdestä lohkosta, jolla on alalohkoja, tai useammasta kuin yhdestä lohkosta, jos osoitetaan, että:

— ne ovat vierekkäisiä ja samassa omistuksessa

— ne istutettiin samana vuonna käyttäen samaa perusrunkoa

— ne kuuluvat samaan rypälelajikkeeseen.

Perinteistä merkintää ”Primero de cosecha” voidaan käyttää puna-, valko- ja roseeviineissä, joita varten rypäleet korjataan sadonkorjuun kymmenen ensimmäisen päivän aikana ja jotka pullotetaan 30 päivän kuluessa sadonkorjuun päättymisestä, ja vuosikerta on merkittävä etikettiin.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viinien valmistamiseen ja kypsyttämiseen käytettävien viininvalmistamoiden on sijaittava tuotantoalueella tai niissä Valencian itsehallintoalueen kunnissa, jotka rajoittuvat maantieteelliseen alueeseen.

Linkki tuote-eritelmään

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