C/2024/7448

18.12.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7448)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Valencia”

PDO-ES-A0872-AM05

Datum obavijesti: 20.9.2024

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. RUŽIČASTA I CRNA VINA UKLONJENA SU IZ KATEGORIJE KVALITETNIH AROMATIČNIH PJENUŠAVIH VINA

Opis

Ružičasta i crna vina uklonjena su iz 6. kategorije vina, tj. iz kategorije kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina.

Izmjena se odnosi na točku 2. specifikacije proizvoda i točku 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne pripada nijednoj od vrsta promjena iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Riječ je o vrstama vina koje se, iako su obuhvaćene specifikacijom proizvoda, zapravo ne proizvode.

2. UVODE SE DVA NOVA IZRAZA ZA OZNAČIVANJE

Opis

Za određene manje zemljopisne jedinice uvode se izrazi za označivanje „Vino de Pueblo” (seosko vino) ili „Vi de Poble” (seosko vino) i „Vino de parcela” (vino s parcele) ili „Vi de parcel.la” (vino s parcele) te se utvrđuju njihova svojstva i uvjeti upotrebe. Tako označena vina imaju manji omjer prinosa grožđa i količine proizvedenog vina po hektaru i niži prinos pri ekstrakciji, a umjetno povećanje alkoholne jakosti nije dopušteno, osim za proizvodnju likerskih vina.

Izmijenjeni su odjeljci 3. i 5. te odjeljak 8. točka (b) podtočka v. specifikacije proizvoda i odjeljci 5. i 9. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne pripada nijednoj od vrsta promjena iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Cilj je preciznije navesti podrijetlo grožđa za proizvodnju određenih vrsta vina te potrošačima tako pružiti više informacija, a na vina pritom primijeniti strože zahtjeve u pogledu kvalitete.

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

3. ISPRAVLJENA SU RAZGRANIČENJA POTPODRUČJA ALTO TURIA I VALENTINO

Opis

Iz potpodručja Valentino uklonjene su tri općine (Alcublas, Andilla i Higueruelas), koje su dodane potpodručju Alto Turia.

Izmjena se odnosi na točku 4. specifikacije proizvoda i točku 6. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne pripada nijednoj od vrsta promjena iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

U tekstu specifikacije proizvoda i jedinstvenog dokumenta ispravljena je pogreška u pogledu lokacije tih triju općina.

4. DETALJNIJE JE OBJAŠNJENA PROIZVODNJA ODREĐENIH VRSTA LIKERSKIH VINA

Opis

Metoda proizvodnje likerskih vina koja imaju pravo nositi oznake „Moscatel de Valencia" ili „Vino de Licor Moscatel de Valencia" i „Vino Dulce" detaljnije je objašnjena te je uvrštena informacija da se ona proizvode „od mošta ili mješavine mošta i vina".

Ta se izmjena odnosi na točku 8. podtočku (b) podtočku v. specifikacije proizvoda i točku 9. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer ne pripada nijednoj od vrsta promjena iz članka 24. stavka 3. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Dosad je bilo navedeno samo da bi se ta vina trebala proizvoditi kako je propisano u točki 3. podtočki (c) četvrtoj alineji dijela II. Priloga VII. Uredbi Vijeća (EU) br. 1308/2013 od 17. prosinca 2013. (jedinstveni ZOT). Sadržaj tih pravila izmijenjen je tako da bude izričitiji, pa su formulacija, a time i obveza proizvođača, jasnije.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Valencia

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3. Likersko vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

8. Biser vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Bijelo vino*

KRATAK OPIS

Prevladavaju nijanse žute boje, od bljedožute do zlatnožute. Može starjeti u drvenim spremnicima. Čistog i intenzivnog mirisa s voćnim notama. U ustima ima dobru kiselost te svež, voćni, dugotrajan završni okus.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 300 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina ako je stvarna volumna alkoholna jakost >12,5 %: 18 mEq/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Ružičasto i crno vino*

KRATAK OPIS

Ružičasta vina imaju ružičaste nijanse s primjesama boje maline, jagode, crvenog ribiza ili lososa. Čist intenzivan miris s prevladavajućim voćnim aromama. U ustima imaju dobru kiselost, snažan i uravnotežen okus. Dugotrajnog su završnog okusa. Crna vina često su tamne boje, uglavnom crvenih nijansi s primjesama ljubičaste, purpurne, granatnocrvene, crvene boje trešnje ili crvene boje rubina. Intenzivnog mirisa i visoke voćnosti.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: za ružičasta vina 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 250 mg/l ako je 5 g/l ili veći; za crna vina 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina ako je stvarna volumna alkoholna jakost >12,5 %: 18 mEq/l za ružičasta vina i 20 mEq/l za crna vina.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Vina s izrazima „Crianza", „Reserva" i „Gran Reserva"*

KRATAK OPIS

Tamnijih su boja nego osnovno vino. Bijela vina intenzivnije su žute boje. Crna vina gotovo su crvene boje terakote. Uravnoteženog su mirisa između voćne i drvene arome. Ostavljaju živahan naknadni okus u ustima.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: za bijela i ružičasta vina 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l te 300 mg/l za bijela i 250 mg/l za ružičasta vina ako je 5 g/l ili veći; za crna vina 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina ako je stvarna volumna alkoholna jakost >12,5 %: 18 mEq/l.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *Bijelo, ružičasto i crno likersko vino*

KRATAK OPIS

U bijelom likerskom vinu prevladavaju nijanse žute boje, od bljedožute do zlatnožute. Ružičasto likersko vino ima ružičaste nijanse s primjesama boje maline, jagode, crvenog ribiza ili lososa. Crno likersko vino ima crvene nijanse s primjesama ljubičaste, purpurne, granatnocrvene ili crvene boje rubina. Intenzivnog je mirisa, posebno ako je proizvedeno od grožđa Moscatel. Slatkog je okusa koji otvara tek, uravnotežen sa snažnim naknadnim okusom.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanja ukupna kiselost: 1,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *Bijelo kvalitetno aromatično pjenušavo vino*

KRATAK OPIS

Ako je osnovno vino bijelo vino, prevladavaju nijanse žute boje, od bljedožute do zlatnožute. Čist intenzivan miris s aromama specifičnima za sortu. Dobra kiselost i intenzitet u ustima. Svježa vina s dobro integriranim mjehurićima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 6

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 185

6. *Bijelo, ružičasto i crno biser vino*

KRATAK OPIS

Ako je osnovno vino bijelo vino, prevladavaju nijanse žute boje, od bljedožute do zlatnožute. Ako je osnovno vino ružičasto vino, prevladavaju ružičaste nijanse s primjesama boje maline, jagode, crvenog ribiza ili lososa. Ako je osnovno vino crno vino, prevladavaju crvene nijanse s primjesama ljubičaste, purpurne, granatnocrvene, crvene boje trešnje ili crvene boje rubina. Čist intenzivan miris s aromama specifičnima za sortu. Svjež, voćni i intenzivan okus, s dobro integriranim mjehurićima.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: za bijela i ružičasta vina 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 250 mg/l za obje vrste ako je 5 g/l ili veći; za crna vina 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je [5 g/l] ili veći.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 7

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

7. *Bijelo, ružičasto i crno vino s izrazom „Petit Valencia" na oznaci*

KRATAK OPIS

Svojstva su slična onima navedenima za bijela, ružičasta i crna vina.

Najveći sadržaj sumporova dioksida: za bijela i ružičasta vina 200 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l te 300 mg/l za bijela i 250 mg/l za ružičasta vina ako je 5 g/l ili veći; za crna vina 150 mg/l ako je sadržaj šećera <5 g/l i 200 mg/l ako je 5 g/l ili veći.

Najveća stvarna alkoholna jakost: 9 % vol.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 4,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 13,33

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

Za ekstrakciju vina i njegovo odvajanje od komine potrebno je primijeniti odgovarajući pritisak tako da prinos ne bude veći od 82 litre mošta ili 76 litara vina na 100 kilograma grožđa. Serije vina dobivene primjenom neodgovarajućeg pritiska ne smiju se ni u kojim okolnostima upotrebljavati za proizvodnju zaštićenih vina.

Najveći prinos pri ekstrakciji za vina označena izrazima „Vino de parcela" ili „Vi de parcel.la" iznosi 65 litara na 100 kg grožđa.

Drveni spremnici koji se upotrebljavaju za postupak starenja moraju biti izrađeni od hrastovine, a njihov kapacitet mora biti usklađen s ograničenjima volumena utvrđenima važećim zakonodavstvom za upotrebu određenih tradicionalnih izraza.

Sljedeće sorte upotrebljavaju se za proizvodnju kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo i Verdejo.

Za vina označena izrazima „Vino de parcela" ili „Vi de parcel.la" nije dopušteno umjetno povećanje alkoholne jakosti, osim za proizvodnju likerskih vina.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Crne sorte

9 100 kilograma grožđa po hektaru

2.

69,16 hektolitara po hektaru

3. Crne sorte namijenjene proizvodnji vina označenih izrazima „Vino de pueblo” ili „Vi de poble”

8 190 kilograma grožđa po hektaru

4.

62,24 hektolitara po hektaru

5. Crne sorte namijenjene proizvodnji vina označenih izrazima „Vino de parcela” ili „Vi de parcel.la”

5 460 kilograma grožđa po hektaru

6.

35,49 hektolitara po hektaru

7. Bijele sorte

12 000 kilograma grožđa po hektaru

8.

91,20 hektolitara po hektaru

9. Bijele sorte namijenjene proizvodnji vina označenih izrazima „Vino de pueblo” ili „Vi de poble”

10 800 kilograma grožđa po hektaru

10.

82,08 hektolitara po hektaru

11. Bijele sorte namijenjene proizvodnji vina označenih izrazima „Vino de parcela” ili „Vi de parcel.la”

7 200 kilograma grožđa po hektaru

12.

46,80 hektolitara po hektaru

13. Sorta grožđa Moscatel de Alejandría

16 000 kilograma grožđa po hektaru

14.

121,60 hektolitara po hektaru

15. Sorta grožđa Moscatel de Alejandría namijenjena proizvodnji vina označenih izrazima „Vino de pueblo” ili „Vi de poble”

14 400 kilograma grožđa po hektaru

16.

109,44 hektolitara po hektaru

17. Sorta grožđa Moscatel de Alejandría namijenjena proizvodnji vina označenih izrazima „Vino de parcela” ili „Vi de parcel.la”

9 600 kilograma grožđa po hektaru

18.

62,40 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje obuhvaćeno zaštićenom oznakom izvornosti Valencia čine zemljišta koja se nalaze u pokrajini Valenciji i podijeljena su na manje zemljopisne jedinice ili „potpodručja" obuhvaćena ZOI-jem, a sastoje se od sljedećih općina:

(a) potpodručje Alto Turia: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas i Tuéjar;

(b) potpodručje 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 i Yátova;

(c) potpodručje Moscatel de Valencia: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís i Yátova;

(d) potpodručje 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 i Xàtiva.

Područje proizvodnje obuhvaća i parcele upisane u registar vinograda kojim upravljaju članovi zadruga ili vlasnici vinarija upisanih u registre Regulatornog odbora, koje su se tradicionalno upotrebljavale za proizvodnju vina obuhvaćenih zaštićenom oznakom izvornosti Valencia i nalaze se na sljedećim lokacijama u općinama Almansa i Caudete u pokrajini 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 i Casa Hondo u općini Almansa te Vega de Bogarra, Derramador i El Angosto u općini Caudete.

Područje proizvodnje obuhvaća parcele koje pripadaju članovima vinske zadruge La Viña Coop V u gradu Villena, koje su upisane u Registar vina i tradicionalno se upotrebljavaju za proizvodnju vina obuhvaćenih zaštićenom oznakom izvornosti Valencia.

7. **Sorte vinove loze**

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRAT 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. **Opis povezanosti**

Vina sa ZOI-jem Valencia poznata su po vrlo intenzivnim aromama koje nastaju uslijed nestašice vode u vinogradima u proljeće i ljeto, do kojih dolazi zbog visokih temperatura u tim godišnjim dobima i izraženije evapotranspiracije.

Zahvaljujući temperaturnom rasponu vina se odlikuju i intenzivnim bojama. Likerska vina sa ZOI-jem Valencia ističu se vrlo intenzivnim aromama, koje nastaju pod utjecajem blagih prosječnih temperatura tijekom godine i nestašice vode u proljeće i ljeto.

Kvalitetna aromatična pjenušava vina sa ZOI-jem Valencia poznata su po tome što su karakteristično voćna, lagana i uravnotežena, a ta svojstva nastaju pod utjecajem sredozemne klime i blagih temperatura tijekom cijele godine.

Naposljetku, biser vina sa ZOI-jem Valencia voćna su, lagana i uravnotežena zahvaljujući blagim prosječnim temperaturama.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Oznaka „Valencia” mora biti istaknuta, a potpodručje se može navesti ako je na njemu uzgojeno sve grožđe. Naziv sorte grožđa smije se navesti samo ako je vino proizvedeno od najmanje 85 % grožđa predmetne sorte, a iznimka su likerska vina „Moscatel de Valencia” i „Moscatel tradicional de Valencia”, za koja se smije upotrebljavati samo sorta Moscatel de Alejandría.

Neobvezni izrazi na etiketi:

Izraz „Vino Petit Valencia” može se navesti na mladim vinima sa stvarnom alkoholnom jakosti >4,5 % vol. i ukupnom alkoholnom jakosti >9 % vol. koja su proizvedena prirodnim metodama.

Izrazi „Moscatel de Valencia” ili „Vino de Licor Moscatel de Valencia” mogu se upotrebljavati za vino proizvedeno od 100 % grožđa Moscatel de Alejandría i u skladu s točkom 3. podtočkom (c) četvrtom alinejom dijela II. Priloga VII. Uredbi Vijeća (EU) br. 1308/2013 od 17. prosinca 2013., tj. od mošta ili mješavine mošta i vina. Ako se u proizvodnji vina koristi mošt koji sadržava talog i kožice grožđa, na etiketi se mora nalaziti izraz „Tradicional”.

Izraz „Vino Dulce” može se upotrebljavati za likerska vina proizvedena u skladu s točkom 3. podtočkom (c) četvrtom alinejom dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 od 17. prosinca 2013., tj. od mošta ili mješavine mošta i vina.

Izrazi „Vino de Pueblo” ili „Vi de Poble” sa zemljopisnim nazivom općine mogu se upotrebljavati ako najmanje 85 % grožđa od kojeg je vino proizvedeno dolazi s parcela koje se nalaze na području predmetne općine. Udio od 15 % grožđa može potjecati iz vinograda registriranih u općinama koje graniče s područjem proizvodnje predmetne općine.

Izrazi „Vino de Parcela” ili „Vi de Parcel.la” mogu se upotrebljavati ako 100 % grožđa od kojeg je vino proizvedeno dolazi s jedne parcele. Grožđe može dolaziti s jedne katastarske parcele koja sadržava podparcele ili s više katastarskih parcela ako se utvrdi:

— da parcele graniče jedna s drugom i pripadaju istom zemljištu,

— da su trsovi posađeni iste godine i na istoj podlozi,

— da je riječ o istoj sorti grožđa.

Tradicionalni izraz „Primero de Cosecha” (prva berba) može se upotrebljavati za crna, bijela i ružičasta vina proizvedena od grožđa ubranog u prvih deset dana berbe i punjenog u boce u roku od 30 dana od završetka berbe, uz obvezu da na etiketi bude navedena godina berbe.

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Postrojenja za proizvodnju i starenje vina moraju se nalaziti na području proizvodnje. Mogu se nalaziti i u općinama Autonomne zajednice Valencije koje su susjedne općinama na razgraničenom zemljopisnom području.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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